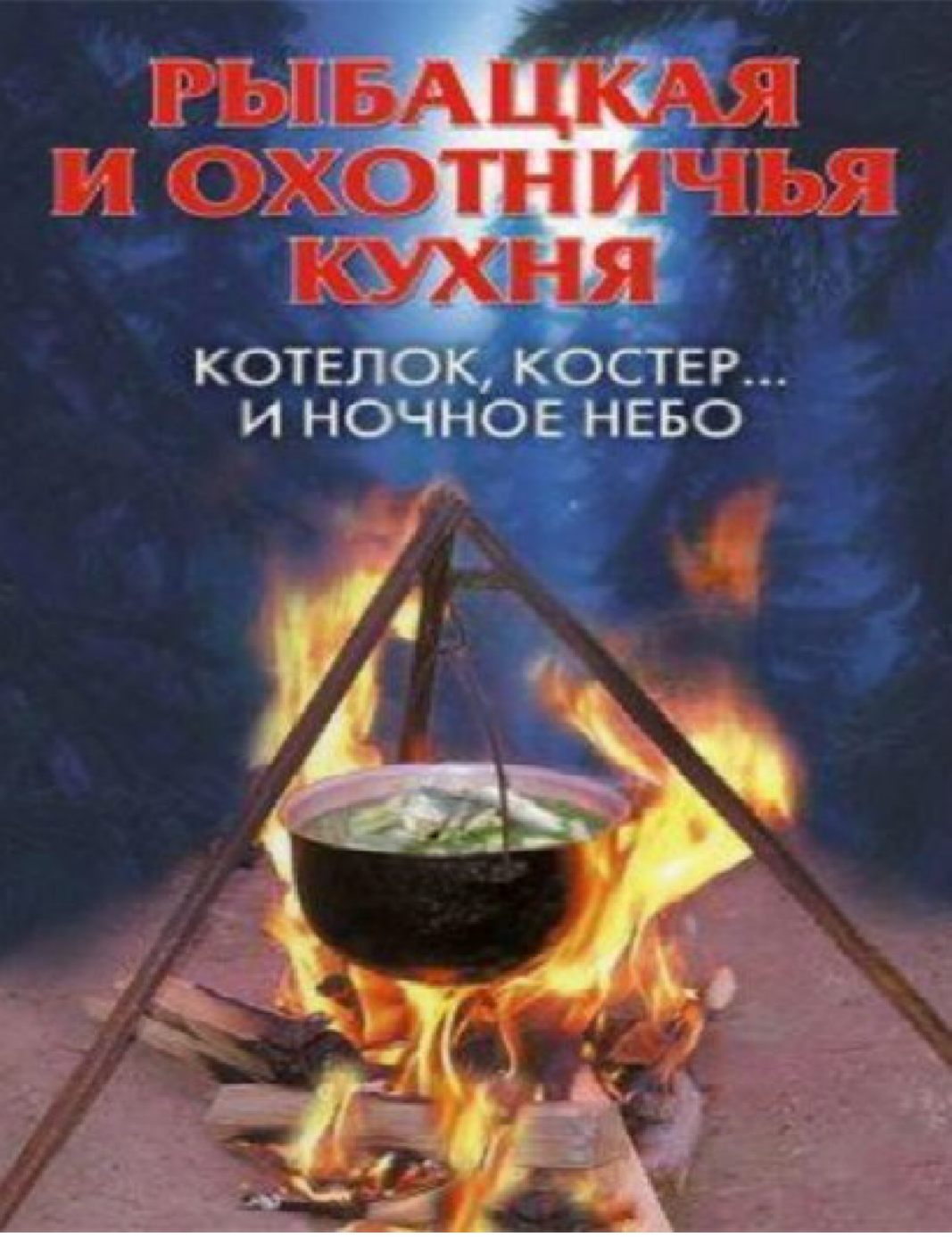
РЫБАЦКАЯ И ОХОТНИЧЬЯ КУХНЯ

КОТЕЛОК, КОСТЕР... И НОЧНОЕ НЕБО



SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Отправляясь на рыбалку или охоту на несколько дней, нужно не только уметь ловить рыбу или стрелять дичь, необходимо знать, каким образом их заготовить: или засолить, или закоптить, чтобы привезти домой не просто добытый собственными усилиями трофей, но и продукт, прекрасно приготовленный своими же руками. В этой книге содержатся все необходимые сведения о том, как в суровых погодных условиях под открытым небом соорудить коптильню и разжечь костер, как приготовить шашлык, сварить уху, засолить, закоптить или запечь мясо диких животных, рыбу и дичь.

•

Алла Нестерова

Рыбацкая и охотничья кухня. Котелок, костер… и ночное небо

–

Аннотация

Рыбацкая и охотничья кухня. Котелок, костер… и ночное небо (составитель А. В. Нестерова)

Введение

В последнее время блюда из мяса диких животных и дичи, а также различные рыбные кушанья, приготовленные как на природе, так и в домашних условиях, приобретают все большую популярность и считаются произведениями изысканной кухни. В этой книги можно найти множество советов, как сохранить и заготовить свежепойманную рыбу или только что отстрелянную дичь, как приготовить из них различные яства, чтобы они потом явились на столе в наилучшем виде и порадовали необычным вкусом.

Из мяса диких животных, дичи и рыбы на костре можно приготовить множество различных блюд. Для длительного хранения дичи, отстрелянной в теплое время, или рыбы и мяса, когда их нельзя заморозить, лучшими способами являются соление, копчение, вяление и сушка. Хороший рыболов и охотник должен уметь заготавливать рыбу и дичь так, чтобы они хранились долго и при этом не теряли свих вкусовых качеств. Следует отметить, что чем свежее исходный продукт, тем лучше оказывается результат его переработки. А это означает, что к переработке, т. е. заготовке, лучше приступать сразу после рыбалки или охоты, не откладывая ее до возвращения домой, особенно если охота или рыбалка затягивается на несколько дней.

В давние времена на Руси яства из дичи и мяса диких животных считали весьма достойными и подавали к боярскому или даже царскому столу. Тогда монархи предпочитали во время трапез блюда из лебедей, павлинов, цапель и журавлей. Для людей с более низким достатком доступны были блюда из обычной дичи – такой, как мелкая полевая или боровая птица. Блюда из сохатины, мяса оленей и кабанов в изобилии подавались на царских пирах. Нередко туши животных жарили на вертеле целиком.

Однако в те времена обильных застолий блюда хоть и были разнообразными, но вкусовыми качествами не блистали. Мясо тогда не жарили на открытом огне, а запекали или припускали в печи, в жаровнях или на вертелах. Такой метод приготовления пищи хорошо подходит для традиционной русской каши и щей, но деликатесное нежирное мясо лесного зверя и птицы требует другой кулинарной обработки. Иностранная знать, отведав русских кушаний, не раз дурно отзывалась о них как о «пожилых цаплях», «сухих лебедях» и т. п. Но виной тому был не возраст дичи, а способ ее приготовления. Сухое мясо требует

предварительной обработки (например, маринования) и последующей правильной тепловой обработки, а не засушивания в русской дровяной печи.

В годы правления Петра I на Руси появилось много нового, европейского. Это коснулось и русской кухни. Она претерпела значительные изменения, особенно после Великой французской революции, когда в Россию хлынул поток эмигрантов. Именно тогда многие знатные вельможи стали нанимать искусных иностранных поваров, которые готовили блюда европейской кухни, используя порой исконно русские продукты. При Екатерине II и Павле I в национальной кухне появились новые технологии, соусы и гарниры. Таким образом «русский стол» был поставлен на один уровень с лучшими кухнями Европы.

Считается, что рецепты самых вкусных блюд из зайца принадлежат мастерам французской кулинарии. Кроме того, популярно филе из зайца а-ля Кедвешши (Шандор Кедвешши был известным венгерским рестораторомом и гастрономом).

Устоявшиеся с тех пор российские кулинарные традиции претерпели, правда, большие изменения после Октябрьской революции и за годы правления советской власти, но сегодня в лучших ресторанах страны в меню представлены те же банкетные блюда из дичи, что подавались к столу последних Романовых.

Приятно то, что сегодня все эти удивительные яства можно приготовить либо на природе во время охоты и рыбалки, либо в домашних условиях из самостоятельно добытых трофеев. Соблюдая основные технологии и используя идеи и рецепты национальных кухонь, можно смело экспериментировать, заменяя ингредиенты или смешивая новые продукты.

Основные правила приготовления блюд из дичи или рыбы достаточно просты. Во-первых, продукт должен быть свежим. Во-вторых, мясо дичи достаточно сухое, поэтому его необходимо предварительно замариновать или добавить жир (например, нашпиговать дичь салом).

В-третьих, вкусовые качества блюда из дичи или рыбы всегда повышаются за счет различных соусов и подливок, особенно из лесных ягод.

В заготовках можно использовать разнообразные специи, но самыми востребованными остаются лавровый лист и черный перец, обязательно свежие. Поэтому лучше всего покупать ветки лавра, а горошины перца должны быть мягкими и продавливаться под пальцами. Перемалывать перец желательно непосредственно перед употреблением.

В приготовлении блюд из рыбы также есть свои секреты. Например, вяление является довольно распространенным

способом заготовки рыбы для длительного хранения. Поволжье, особенно недалеко от Каспийского моря, издавна славится на всю Россию вяленой и копченой рыбой, однако она не всегда хорошего качества. Это объясняется неправильной обработкой. Необходимо знать, какие следует использовать специи, какой требуется тепловой режим, каковы должны быть сроки заготовки и пр. Солить и вялить лучше зимнюю и весеннюю рыбу, поскольку до икромета ее мясо содержит больше жира. Такая рыба после обработки будет обладать лучшими вкусовыми качествами.

Кроме того, заготовки зимой и весной позволяют избежать заражения рыбы личинками мух, которых в это время еще мало или совсем нет. Подробнее обо всем можно узнать из соответствующей главы книги.

Заготовка дичи

Охотник должен уметь не только добывать дичь, но и заготавливать ее впрок, особенно если планируется многодневная охота. Очень важно умело обработать дичь, чтобы потом она не утратила своих вкусовых качеств. Чем свежее мясо диких животных, тем лучше будет результат его переработки и тем вкуснее получатся блюда. Поэтому перерабатывать дичь необходимо сразу после охоты и заготавливать наиболее удобным способом.

Зимой с дичи можно снять шкуру и затем заморозить, а в теплое время, когда заморозить трофеи затруднительно, если, конечно, не использовать походную морозильную камеру, лучше всего переработать их как можно быстрее.

Мариновать и солить дичь, как уже говорилось, необходимо сразу, чтобы продукт не испортился, а также потому, что мясо дичи довольно сухое, поэтому без предварительной обработки оно будет жестким, с неприятным характерным запахом.

После соления мясо диких животных можно использовать по-разному: употреблять в пищу просто в соленом виде, вялить, коптить, отваривать, жарить и добавлять в различные другие блюда. Все будет зависеть от вида мяса и личных вкусовых пристрастий.

Кто-то любит и высоко ценит блюда из дичи, приготовленные непосредственно на месте охоты. Другие отдают предпочтение цивилизованной охотничьей кухне, т. е. тем деликатесам из дичи, которые готовятся в ресторанах или дома по старинным или современным рецептам. В любом случае результат будет зависеть от знания и умения правильно обрабатывать и готовить дичь. В Европе с давних времен было принято жарить мясо дичи на открытом огне либо в сковородах над жаровнями, либо на вертелах. В Швеции, например, популярна охота на оленей, лосей

и уток, поэтому шведская кухня богата рецептами блюд именно из этой дичи. В умелых руках профессионала дикая утка, которая имеет весьма специфический запах, превращается в настоящий деликатес.

В Древней Руси диких уток не ели, предпочитая им гусей, лебедей и куликов. Зайцев крестьяне еще в XVIII веке отстреливали исключительно на шкурки, даже сегодня среди охотников сохранилось несколько пренебрежительное отношение к мясу этих животных. Однако европейская кухня предлагает рецепты очень вкусных блюд из мяса утки и зайца.

Считается, что рыбоядная утка крохаль, а также турпан и отчасти чернеть очень пахнут рыбой, поэтому их необходимо заготавливать и перерабатывать сразу после ощипывания. Но эти северные птицы в средней полосе встречаются не так часто. Зато там распространены такие представители «благородных» уток, как кряква, шилохвость, серая, широконоска и особенно чирки. Они менее пахучие и более жирные, особенно интересным в гастрономическом отношении считается чирок.

Во время заготовки дичи используются самые разнообразные специи – это и лавровый лист, и красный и черный перец, который желательно перемалывать непосредственно перед употреблением, и тмин, и гвоздика, и душистый перец, и чеснок, и хрен с имбирем и другие. Многие специалисты активно рекомендуют использовать лесные ягоды в маринадах или рассолах, а также для приготовления соусов к блюдам из дичи. Особенно ценятся ягоды можжевельника, поскольку они обладают замечательным свойством предохранять продукты от порчи, действуя как натуральный консервант.

После отстрела дичи необходимо спустить у нее кровь, птицу ощипать, с тушки снять шкуру, крупное животное разделать на части, а затем можно приступить к дальнейшей обработке. Вкус блюда из дичи, приготовленного прямо на месте после охоты, во многом зависит от добросовестности повара. Конечно, после долгой охоты накопится усталость и одолеет голод, но трофеи ждать не будут, и если сразу не постараться и не преодолеть свою усталость, то спустя некоторое время оставленное на потом мясо испортится.

Солить и мариновать дичь нужно сразу после охоты – это, пожалуй, одно из главных правил охотника. Тем более что потом, когда правильно заготовленная дичь попадет на кухню, из нее можно будет приготовить необычайно вкусный деликатес и тем самым удивить близких и гостей.

Маринование и шпигование мяса дичи

Мясо дичи отличается высокой плотностью, поэтому его

необходимо предварительно мариновать или засаливать, чтобы немного размягчить и в то же время повысить его вкусовые качества.

В качестве основы для маринада, как правило, используют обычный или виноградный уксус. Соотношение уксуса и воды должно быть 1 : 3, если используется 3%-ный столовый уксус. В уксусный раствор затем нужно добавить сахар и соль, для аромата – нарезанную морковь, корни петрушки, репчатый лук, чеснок и различные специи по вкусу. Вместо уксуса или вместе с ним для маринования дичи можно использовать сухое вино, огуречный рассол, сок квашеной капусты, молочную сыворотку и пр.

Тщательно перемешанным маринадом заливают уже подготовленное мясо так, чтобы оно полностью было покрыто им. Для маринования лучше пользоваться эмалированной или стеклянной посудой, нельзя использовать алюминиевую и медную тару. Кроме того, нужно обратить внимание на то, чтобы эмаль была целой, без сколов и потертостей, иначе маринованный продукт будет испорчен, ведь между маринадом и оголившимся металлом обязательно произойдет реакция.

Сроки маринования мяса зависят от вида и возраста дичи. Пернатую дичь следует мариновать примерно 1 сутки, мясо зайца – 2 суток, мясо диких копытных животных – 4–5 суток. Чем старее дичь, тем более насыщенным должен быть маринад. Для мяса старых копытных животных используется самый крепкий маринад, а время маринования существенно увеличивается. Подобные рекомендации относятся и к мясу дичи, предварительно замороженному. Его также следует долго выдерживать в крепком маринаде.

Маринад не только размягчает мясо дичи, но и придает ему приятный аромат, устраняя или ослабляя натуральный неприятный запах. Именно в этих целях в маринад добавляют различные специи и приправы. Известно, что в период гона мясо кабанов-секачей имеет сильный неприятный запах. Чтобы избавиться от него, нужно выдерживать мясо в крепком маринаде с добавлением пряных и душистых специй.

Неприятный специфический запах характерен также для некоторых пернатых – таких, как нырковые утки и лысуха. Их очищенные тушки рекомендуется выдерживать в крепком пряном маринаде. Желательно мариновать и другую водоплавающую дичь, но при этом можно использовать более слабые маринады и не такие острые специи. Например, для маринада дичи куриных нужно добавлять минимум специй, а вместо уксуса использовать сухое вино. Такую птицу, как рябчик, бекас, дупель и вальдшнеп,

вообще не принято мариновать. Мясо этой дичи достаточно нежное и не обладает резким запахом, поэтому нужно лишь спустить кровь, ощипать птицу, промыть, и она готова к дальнейшему употреблению.

Однако в отношении специй все же следует быть осторожным, не стоит чересчур увлекаться ими, чтобы совсем не перебить присущий дичи оригинальный вкус и естественный аромат.

Выдержав мясо в маринаде положенное время, его необходимо обсушить: сначала дать стечь маринаду, а затем промокнуть тканью. Поскольку мясо дичи сухое и нежирное, его необходимо нашпиговать каким-либо салом, например свиным. Сало нужно нарезать тонкими брусочками длиной 3–5 см. С помощью острой деревянной палочки в маринованном мясе вдоль волокон надо сделать несколько проколов, в которые потом вложить тонкие полоски сала. Шпигуют мясо диких копытных животных, тушки которых перед маринованием заготавливают большими кусками. Рекомендуется также шпиговать мясистые куски зайца и крупную пернатую дичь. Мелкую и среднюю пернатую дичь обычно заготавливают целой тушкой, и после маринования ее не шпигуют, а обертывают тонкими ломтиками свиного сала или же добавляют жир во время приготовления – в зависимости от того, какое блюдо планируется приготовить.

Кроме сала, мясо дичи можно шпиговать дольками чеснока. Это в первую очередь относится к мясу диких копытных животных и водоплавающей дичи. Именно сало и чеснок (или другие специи) придают блюдам из дичи необходимую сочность и аромат.

Для заготовки дичи в домашних условиях или на даче, когда под рукой есть все необходимое, используют горячий маринад. В этом случае мясо быстрее пропитывается маринадом и, кроме того, дольше хранится. Горячий маринад используется для консервирования.

Горячий маринад

Ингредиенты

1 л воды, 1 лавровый лист, 2 г гвоздики, 5 г толченого мускатного ореха, 25 г корней петрушки, 35 г репчатого лука, 35 г моркови, 20 г чеснока, 50 мл виноградного уксуса, 18 г соли.

Способ приготовления

В воду положить соль, лавровый лист, гвоздику, толченый мускатный орех, очищенные, вымытые и нарезанные кружочками корни петрушки, довести смесь до кипения и варить на среднем огне 3–5 мин. Добавить нарезанный кольцами репчатый лук, нарезанную соломкой, очищенную и вымытую морковь,

очищенные и мелко нарезанные дольки чеснока, влить виноградный уксус, вновь довести до кипения, варить 3 мин, дать немного остыть и использовать по назначению.

Маринад по-французски

Ингредиенты

100 мл красного вина, 100 мл столового уксуса, 35 г моркови, 25 г репчатого лука, 2 г гвоздики, 2 лавровых листа, 15 г чеснока, 3 г тмина, 3 г молотого душистого перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Красное вино вылить в небольшую кастрюлю, добавить столовый уксус, морковь, предварительно вымытую, очищенную и нарезанную кольцами, вымытый, очищенный и нарезанный кольцами репчатый лук, гвоздику, измельченный лавровый лист, мелко нарезанные дольки чеснока, тмин и душистый перец, соль по вкусу. Довести смесь до кипения и варить на медленном огне, пока объем маринада не уменьшится на ?. Затем немного охладить, процедить и использовать по назначению.

Маринад душистый

Ингредиенты

100 мл белого сухого вина, 100 мл виноградного уксуса, 35 г моркови, 35 г репчатого лука, 2 г корицы, 2 лавровых листа, 15 г чеснока, 13 г корня петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Белое сухое вино вылить в небольшую кастрюльку, добавить виноградный уксус, морковь, предварительно вымытую, очищенную и нарезанную кольцами, вымытый, очищенный и нарезанный кольцами репчатый лук, корицу, измельченный лавровый лист, мелко нарезанные дольки чеснока, нарезанный соломкой корень петрушки, предварительно вымытый и очищенный, соль и перец по вкусу. Довести смесь до кипения и варить на медленном огне в течение 8–10 мин. Затем немного охладить маринад, процедить и использовать по назначению.

Маринованная зайчатина

Ингредиенты

1 тушка зайца, 200 мл столового уксуса, 50 мл воды, 25 мл растительного масла, 35 г моркови, 35 г репчатого лука, 10 веточек петрушки, 5 веточек чабреца, 2 измельченных лавровых листа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Прежде чем приступить к маринованию, необходимо правильно разделать зайца. Сначала с тушки надо снять шкурку: сделать надрез на животе, отделить ножом кожу от мяса, сделать круговые надрезы на лапках и, поддевая аккуратно ножом, стянуть шкурку зайца от хвоста к голове, выворачивая ее

наизнанку. Затем надо снять кожу с головы, удалить зубы и глаза, выпотрошить. В первую очередь следует аккуратно удалить желчный пузырь, не повредив его. Внутренности нужно выбросить, а ливер (легкие, сердце, печень) можно сохранить, заморозив, для дальнейшей переработки. Кровь и сгустки рекомендуется собрать в миску, а затем использовать для приготовления соуса. Для лучшей сохранности кровь нужно смешать с 50–75 мл красного вина и хранить в холодном месте, плотно закупорив. Обработанную тушку затем необходимо очистить от тонких пленок, выложить в глиняную миску, посолить, поперчить, посыпать измельченным лавровым листом. Положить сверху тонко нарезанные кружочки моркови и лука, петрушку и чабрец.

Приготовить маринад. Для этого нужно влить уксус в небольшую кастрюльку, добавить воду и растительное масло, довести смесь до кипения, снять с огня, дать остыть. Залить тушку подготовленным маринадом и оставить в прохладном месте на несколько часов, а зимой – на 2 суток. Периодически нужно смачивать всю тушку маринадом.

Маринованная сохатина

Ингредиенты

10 кг сохатины (филе), 500 мл виноградного уксуса, 250 мл воды, 100 мл растительного масла, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 50 г корней петрушки, 10 веточек чабреца, 5 измельченных лавровых листьев, 60 г чеснока, 120 г ягод можжевельника, соль и черный и красный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Заранее подготовленное мясо, нарезанное крупными кусками, нашпиговать нарезанными дольками чеснока и промытыми ягодами можжевельника. Выложить нашпигованные куски сохатины в эмалированную посуду, пересыпая солью, перцем, измельченным лавровым листом, кольцами репчатого лука и нарезанными кружочками морковью и корнями петрушки. Сверху положить веточки чабреца. Из виноградного уксуса, воды и растительного масла сварить маринад, немного остудить и залить мясо.

Маринованная оленина

Ингредиенты

10 кг оленины (филе), 100 г моркови, 100 г корней сельдерея, 50 г чеснока, 4 веточки свежего тмина, 5 веточек петрушки, 2 измельченных лавровых листа, 80 г репчатого лука, 600 мл воды, 150 мл столового уксуса, 100 г сливочного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленное мясо нашпиговать нарезанными дольками чеснока, выложить в эмалированную или стеклянную посуду, пересыпая кружочками моркови и сельдерея и кольцами репчатого лука, предварительно очищенных и вымытых. Добавить веточки тмина и петрушки, измельченный лавровый лист, посолить и поперчить. Из воды, уксуса и сливочного масла сварить маринад, немного охладить и залить им мясо. Посуду накрыть крышкой и закутать полотенцем, чтобы сохранить аромат.

Маринованная дикая утка

Ингредиенты

1 тушка утки, 100 мл белого сухого вина, 50 г моркови, 50 г корней петрушки, 50 г репчатого лука, 250 мл виноградного уксуса, 1 г гвоздики, 1 г корицы, 1 г кардамона, 1 измельченный лавровый лист, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную тушку утки нашпиговать нарезанными соломкой морковью, корнями петрушки и репчатым луком, посолить и поперчить, выложить в стеклянную посуду, посыпать измельченной зеленью петрушки и залить белым сухим вином. Из виноградного уксуса, гвоздики, корицы и кардамона сварить маринад, немного охладить, процедить и залить им мясо.

Маринованная индейка

Ингредиенты

1 тушка индейки, 45 г чеснока, 15 г толченого мускатного ореха, 50 г моркови, 50 г корней сельдерея, 50 г корней петрушки, 50 г репчатого лука, 500 мл столового уксуса, 2 измельченных лавровых листа, 2 г гвоздики, 50 г соли, черный перец горошком по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную тушку индейки нашпиговать чесноком и мускатным орехом, выложить в стеклянную посуду, посыпать нарезанными кружками морковью и корнями сельдерея и петрушки, предварительно очищенными и вымытыми. Репчатый лук также очистить, вымыть и нарезать кольцами, положить сверху. Из столового уксуса, гвоздики, измельченного лаврового листа, соли и перца сварить маринад, немного охладить, процедить и залить им индейку.

Маринованные бекасы

Ингредиенты

5 тушек бекасов, 500 мл виноградного уксуса, 100 мл растительного масла, 200 г моркови, 50 г корней петрушки, 50 г лука-порея, 2 измельченных лавровых листа, 50 г репчатого лука,

5–6 горошин черного перца, соль и красный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленные тушки пересыпать солью и красным молотым перцем, выложить в стеклянную посуду, добавить мелко нарезанный лук-порей, предварительно промытый. Из виноградного уксуса, растительного масла, измельченного лаврового листа, горошин черного перца, кружочков моркови и корней петрушки, предварительно вымытых и очищенных, и колец репчатого лука сварить маринад. Затем его немного охладить, процедить и залить тушки бекасов.

Маринованные рябчики

Ингредиенты

5 тушек рябчиков, 50 г сливочного масла, 50 г репчатого лука, 150 мл красного вина, 200 мл столового уксуса, 200 г моркови, 50 г корней петрушки, 2 измельченных лавровых листа, 5–6 горошин черного перца, 3 г тмина, соль и красный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленные тушки рябчиков нашпиговать сливочным маслом, кусочками репчатого лука, предварительно очищенного и вымытого, пересыпать солью и красным молотым перцем, выложить в стеклянную посуду и залить красным вином. Из столового уксуса, измельченного лаврового листа, тмина, черного перца, кружочков моркови и корней петрушки, предварительно вымытых и очищенных, сварить маринад, немного охладить, процедить и залить им тушки рябчиков.

Консервированная вареная дикая утка

Ингредиенты

1 тушка утки, 1,5 л воды, 200 г моркови, 50 г корней петрушки, 50 г репчатого лука, зелень петрушки и сельдерея, 30 г соли, 3–4 горошины черного перца.

Способ приготовления

Подготовленную тушку утки залить водой и варить в течение 15 мин. После чего снять с тушки кожу и опять положить в бульон, добавить кружочки моркови и корней петрушки, кольца репчатого лука, черный перец и соль, варить еще 90 мин.

Готовое мясо отделить от костей и разложить по стерильным банкам, пересыпать промытой и крупно нарезанной зеленью петрушки и сельдерея, залить жирным бульоном. Затем банки с заготовкой нужно стерилизовать 3 раза с промежутками в 24 ч. Первый раз стерилизовать в течение 1 ч 20 мин, во второй и третий – в течение 1 ч 10 мин. После этого банки нужно закатать и, когда они остынут, убрать для хранения в прохладное место.

Соление дичи

Соление дичи является наиболее удобным способом заготовки во время охоты, растянувшейся на несколько дней, поскольку эту процедуру можно выполнить сразу же после охоты и затем использовать солонину по своему усмотрению: употреблять в натуральном виде, вялить, коптить, отваривать или жарить, либо добавлять в другие блюда.

Для некоторых охотников соленое мясо дичи является настоящим лакомством, особенно в сочетании с горилкой.

Соление дичи производится сухим или мокрым способом. Перед сухим посолом мясо лучше предварительно заморозить, а затем натереть со всех сторон смесью из соли, сахара, перца и пряностей.

В процессе соления мясо впитывает соль и выделяет влагу, образуя рассол, который скапливается на дне посолочной посуды, покрывая лишь нижние слои мяса. Поэтому в течение всего периода соления мяса необходимо время от времени перекладывать нижние куски наверх, а верхние вниз.

Для мокрого посола, помимо соли и специй, нужно использовать воду. Воду кипятят с солью и специями (на 1 л воды требуется 200 г соли), в кипящий рассол поочередно на 2–3 мин опускают куски мяса. Затем каждый кусок, обработанный таким образом, нужно подвесить, чтобы весь рассол стек и мясо подсохло. После этого соленое мясо охлаждают.

Засолка пернатой дичи

Сначала выбранную для засолки птицу нужно ощипать. Необходимо, чтобы птица оставалась сухой, нельзя использовать горячую воду для ощипывания, также не рекомендуется ее опаливать, поскольку кожа тонкая и может сильно обгореть. После ощипывания нужно тщательно выпотрошить тушку, сделав большой разрез вдоль брюшка. После потрошения птицу не рекомендуется обмывать водой.

Затем надо отрезать голову и лапки, удалить дыхательное горло и зоб. Подготовленную тушку обильно натереть снаружи и внутри солью и специями. Приятный аромат и вкус дичи могут придать можжевеловые ягоды, корни петрушки и сельдерея, толченый перец и другие специи, а также пряные травы. На 1 кг пернатой дичи можно использовать примерно 1–2 лавровых листа и 1 г специй. Если птица имеет очень сильный запах, можно добавить больше специй. Хороший вкус и большую мягкость придает мясу сахар (на 1 кг мяса полагается примерно 5 г сахара).

Для соления лучше использовать эмалированный или пластмассовый бак, можно деревянную бочку или бочонок, а

также стеклянную посуду, в зависимости от того, что есть под рукой или каково количество дичи. Нужно убедиться, что выбранная емкость не протекает и не имеет посторонних запахов.

На дно выбранной посуды затем следует насыпать соль, специи и прочие травы и ягоды, рядами выложить сверху тушки птицы, пересыпая каждый ряд солью, специями и травами. Необходимо укладывать тушки плотнее, чтобы меньше оставалось между ними воздушного пространства.

На 5 кг веса очищенной и готовой к засолке птицы потребуется 250–350 г соли, специи выбираются по вкусу. Чем грубее мясо, тем больше специй следует добавить, чтобы избавиться от неприятного специфического запаха дичи.

Соление тушек должно продолжаться 2 дня. За это время дичь в посуде под собственным весом немного осядет, и образуется рассол. Сверху на тушки нужно положить кружок и гнет весом примерно 1,5–2 кг на каждые 5 кг веса дичи. Через 5–6 дней необходимо заполнить посуду доверху такой же соленой дичью, которая солилась параллельно в другой посуде. После этого бочонок забивают по уторам и засмаливают, а емкость или эмалированный бак герметично закрывают.

Закупоренную и засоленную дичь нужно хранить в прохладном месте и каждые 2 недели переворачивать или, если емкость небольшого размера, взбалтывать.

Солонина из мяса крупных диких животных

Мясо диких животных необходимо обрабатывать сразу после охоты. Свежую кабанину, медвежатину или сохатину нужно, пока мясо еще не совсем остыло, вытереть насухо полотенцем, чтобы удалить кровь. Потом надо вынуть самые большие кости, взвесить мясо, натереть его со всех сторон солью, высушенной в печи или на костре и смешанной со специями. После этого мясо нужно развесить для окончательного остывания.

Когда мясо остынет, его следует переложить в бочонки, эмалированную, а также пластмассовую тару или стеклянную посуду. В середину лучше укладывать большие куски, а по краям – маленькие, чтобы не оставалось пустот. Дно емкости нужно предварительно посыпать солью, смешанной со специями. При солении кабанины, сохатины, оленины или медвежатины можно использовать лавровый лист, черный, душистый и красный перец, молотый и горошком, ягоды можжевельника, пряные травы и пр. Причем их количество должно быть большим, чем при солении пернатой дичи.

Каждый ряд мяса необходимо пересыпать смесью из соли и специй, и так до полного заполнения тары. Когда бочонок будет заполнен, его нужно накрыть крышкой и засмолить со всех

сторон. Если мясо солят в эмалированной или стеклянной емкости, то после заполнения ее необходимо плотно закрыть и поставить на 2–3 дня в комнату или другое теплое место, каждый день переворачивая. На четвертый день емкость можно убрать в холодное место (погреб или холодильную камеру). Здесь ее также нужно будет переворачивать 2 раза в неделю.

Для соления 5 кг мяса диких животных потребуется примерно 350–400 г соли. Для придания мягкости солонине можно во время заготовки добавить к соли сахар (примерно 10–20 г сахара на каждые 10 кг мяса).

Солонина из кабанины, приготовленная в рассоле

Ингредиенты

5 кг кабанины, 10 г сахара, 350 мл воды, 5 г селитры, 50 г чеснока, 350 г соли, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть, обсушить и нарезать кусками 5 ? 10 см. Каждый кусок нашпиговать чесноком, вымытым, очищенным и нарезанным крупными кусочками, посыпать перцем. Разложить мясо на доске и оставить в прохладном месте на 3–4 дня, периодически переворачивая куски с одной стороны на другую.

Приготовить рассол. Для этого нужно растворить в кипящей воде соль, сахар и селитру.

Когда мясо пропитается сахаром, так что он совсем растворится, каждый кусок нужно будет вытереть насухо, переложить в эмалированную или стеклянную емкость и залить рассолом. Поместить емкость в холодное место и оставить на 2 недели. Периодически куски нужно перекладывать сверху вниз, чтобы они равномерно просаливались. Готовое мясо можно затем вялить, коптить или употреблять в натуральном виде.

Солонина из сохатины

Ингредиенты

5 кг мяса, 40 г селитры, 3 л воды, 200 г ягод можжевельника, 350 г соли, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть и нарезать не очень крупными кусками, нашпиговать промытыми ягодами можжевельника и поперчить. Приготовить рассол. Для этого растворить в кипящей воде соль и селитру, кипятить в течение 10 мин, затем охладить. Мясо переложить в эмалированную или стеклянную емкость, залить рассолом, оставить на 2 дня в тепле, периодически перекладывая куски сверху вниз, затем убрать в холодное место, где в течение 2 недель также перекладывать куски.

Готовую солонину потом можно вялить и коптить.

Солонина из медвежатины

Ингредиенты

5 кг медвежатины, 15 г сахара, 5 г селитры, 150 г ягод ежевики, 3 лавровых листа, листья можжевельника, 350 г соли, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть в проточной воде, слегка обсушить и нарезать не очень крупными кусками. Нашпиговать каждый кусок промытыми ягодами ежевики, измельченным лавровым листом и листьями можжевельника. Соль, сахар, перец и селитру истолочь в порошок. Натереть каждый кусок мяса приготовленной смесью и выложить в посолочную емкость. Оставить на 2–3 дня в теплом месте, перекладывая куски через каждые 6–7 ч, затем убрать на холод. Солить в течение 3 недель, 2 раза в неделю перекладывая куски сверху вниз. Поставить в холодное место, периодически меняя слои мяса местами.

Готовое мясо можно употреблять в натуральном виде либо закоптить или завялить.

Солонина из оленины

Ингредиенты

5 кг мяса, 20 г сахара, 5 г селитры, 3 лавровых листа, 100 г корней петрушки, 300 г соли, черный перец горошком по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть и нарезать средними кусками. Нашпиговать каждый кусок нарезанными соломкой корнями петрушки, предварительно очищенными и вымытыми, черным перцем и измельченным лавровым листом. Натереть мясо смесью из соли, сахара и селитры, переложить в эмалированную или стеклянную емкость, оставить в теплом месте на 1–2 дня, периодически перекладывая куски снизу вверх. Затем убрать емкость на холод и выдерживать мясо еще 2–2,5 недели, перекладывая куски сверху вниз каждые 3 дня.

Солонина из зайчатины

Ингредиенты

5 кг зайчатины, 50 г сахара, 8 г селитры, 3 лавровых листа, веточки можжевельника, 250 г соли, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть и нарезать небольшими кусками. Сахар, селитру, соль, перец и лавровый лист истолочь вместе. Натереть полученной смесью куски мяса, выложить в эмалированную емкость, перекладывая каждый слой веточками можжевельника. Оставить в тепле на 2 дня, затем убрать на холод. В течение первых 2 дней перекладывать куски сверху вниз через каждые 5–6 ч, затем делать это 2 раза в неделю. Через 1,5–2 недели солонина будет готова.

Соленые дикие утки

Ингредиенты

5 тушек уток, 100 г яблок, 30 г чеснока, 8 г селитры, 20 г сахара, 250 г соли, корица, гвоздика и перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленные тушки уток разрезать на 2 части каждую. Яблоки и чеснок очистить и натереть на мелкой терке, добавить к полученной массе смесь из соли, сахара, селитры и специй (использовать ? от нормы), тщательно перемешать. Этой массой равномерно натереть половинки тушек. Выложить куски в посолочную емкость, накрыть крышкой с гнетом и убрать в холодное место. Каждые 12 ч перекладывать мясо сверху вниз. Через 2–3 недели пересыпать его оставшейся смесью из соли, сахара, селитры и специй. Солить еще 2–2,5 недели, перекладывая куски сверху вниз через каждые 2–3 дня.

Соленые перепела

Ингредиенты

5 кг тушек перепелов, 200 г моркови, 100 г корней петрушки, 15 г сахара, 5 г гвоздики, 270 г соли.

Способ приготовления

Подготовленные тушки перепелов разрезать на 2 части каждую, натереть смесью из соли, сахара и гвоздики. Морковь и корни петрушки очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Куски тушек выложить в посолочную емкость, перекладывая каждый слой овощной массой. Накрыть крышкой с грузом и оставить на 1–2 дня при комнатной температуре, затем переложить куски сверху вниз, плотно закрыть крышкой и убрать в прохладное место. Через 1–1,5 недели перепела будут готовы к употреблению. В течение этого срока емкость с солониной необходимо переворачивать раз в 2 дня, чтобы образовавшийся рассол равномерно пропитал все мясо.

Соленые крылышки индейки

Ингредиенты

1 кг крылышек индейки, 4 г селитры, 10 г сахара, 50 г ягод можжевельника, 2 г корицы, 2 г гвоздики, 2 г бадьяна, 2 г кориандра, 60 г соли, перец по вкусу.

Способ приготовления

Крылышки промыть в холодной воде, обсушить, натереть смесью из соли, селитры, сахара и специй. Оставить на 4 ч в теплом месте, разложив на доске, затем переложить в эмалированную или стеклянную емкость, пересыпая промытыми ягодами можжевельника. Оставить в прохладном месте на 1–1,5 недели, периодически (через 2 дня) перекладывая крылышки сверху вниз.

Солонина из фазаньих окороков

Ингредиенты

1 кг фазаньих окороков, 4 г мускатного ореха, 2 лавровых листа, 10 г сахара, 5 г селитры, 2 г корицы, 2 г розмарина, 2 г гвоздики, 60 г соли, душистый перец горошком и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Окорока промыть, обсушить, натереть смесью из сахара, соли, селитры и специй (кроме душистого перца горошком). Оставить на 5 ч в тепле, разложив на доске, затем переложить в эмалированную емкость, пересыпая окорока смесью из толченого мускатного ореха, измельченного лаврового листа и душистого перца горошком. Эмалированную емкость плотно закрыть. Оставить в теплом помещении еще на 4–5 ч, затем убрать в прохладное место на 2–3 недели. Через каждые 2–3 дня емкость с солониной нужно переворачивать.

Солонина из бекасов или рябчиков

Ингредиенты

5 кг тушек бекасов или рябчиков, 10 г сахара, 5 г селитры, 60 г толченых ягод можжевельника, 3 г корицы, 3 г гвоздики, 3 измельченных лавровых листа, 60 г соли, 3 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Подготовленные тушки бекасов или рябчиков разрезать пополам, промыть и обсушить. Затем натереть куски смесью из соли, сахара, селитры, толченых ягод можжевельника, измельченного лаврового листа и специй (использовать ? смеси). Оставить куски тушек на 5 ч в тепле, разложив на доске, затем переложить в эмалированную емкость, пересыпая куски оставшейся смесью (использовать ? смеси).

Убрать емкость в прохладное место и через 7 дней вновь пересыпать куски оставшейся смесью, переложив их сверху вниз. Оставить еще на 7 дней, через каждые 2 дня перекладывая куски сверху вниз.

Солонина из зайчатины, приготовленная в рассоле

Ингредиенты

1 кг зайчатины, 20 г сахара, 10 г соли, перец по вкусу.

Для рассола: 400 мл воды, 5 г селитры, 2 лавровых листа, 200 г соли.

Способ приготовления

Подготовленное мясо промыть и нарезать кусками 5 ? 10 см, затем натереть смесью из сахара, соли и перца. Разложить куски на доске и оставить в прохладном месте на 2–3 дня, периодически переворачивая с одной стороны на другую. Когда впитается,

вытереть каждый кусок мяса насухо и залить остывшим и процеженным рассолом из воды, соли, селитры и измельченного лаврового листа. Оставить мясо в рассоле на 2 недели в холодном месте, ежедневно перекладывая куски сверху вниз. Когда солонина будет готова, ее можно будет высушить.

Солонина из сохатины, приготовленная в рассоле

Ингредиенты

5 кг сохатины, 16 г селитры, 50 г сахара, 100 г толченых ягод можжевельника, 350 г соли, перец по вкусу.

Для рассола: 2,5 л воды, 8 г корицы, 8 г гвоздики, 8 г бадьяна, 8 г кориандра.

Способ приготовления

Сохатину промыть в холодной воде, нарезать тонкими кусочками, обсушить и натереть смесью из соли, селитры, сахара, толченых ягод можжевельника и перца. Разложить на доске и оставить на 5 ч.

Приготовить рассол, прокипятив в воде специи, остудить и процедить, опустить в него куски мяса. Убрать заготовку в прохладное место на 3–4 недели, накрыв крышкой с грузом. Через каждые 2–3 дня мясо в рассоле нужно перекладывать сверху вниз или, если емкость с солониной закупорена, переворачивать емкость.

Солонина из перепелов, приготовленная в рассоле

Ингредиенты

5 кг перепелов, 20 г сахара, 7 г селитры, 200 г соли.

Для рассола: 2 л воды, 200 г толченых ягод можжевельника, 5 г корицы, 5 г гвоздики, 10 лавровых листов, перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленные тушки перепелов разрезать пополам, обсушить, натереть смесью из сахара, селитры и соли (использовать ? часть смеси), оставить в теплом помещении на 5 дней, уложив в эмалированную емкость. Каждый день необходимо перекладывать куски тушек сверху вниз. Затем пересыпать мясо оставшейся смесью специй и оставить еще на 5 дней.

Приготовить рассол, вскипятив в воде толченые ягоды можжевельника, измельченный лавровый лист и специи. Варить рассол в течение 5 мин, затем немного охладить и залить им тушки перепелов. Через 3–5 дней перепелиные тушки будут готовы к употреблению. Приготовленная таким образом солонина очень нежная и имеет необычный вкус.

Сушка, или вяление дичи

Сушка хорошо подходит для нежирных сортов птицы и мяса. Известно, что жирные тушки сушатся плохо и приобретают

неприятный вкус, при этом если повысить температуру обработки, то сало вытапливается и мясо становится безвкусным. Таким образом, для сушки подходят все виды дичи, мясо которых отличается именно своей сухостью.

Перед сушкой пернатой дичи необходимо ее ощипать (желательно без кипятка), выпотрошить и тщательно промыть, затем в различных частях тушки сделать глубокие, до кости, надрезы. После этого птицу на 2–3 мин нужно опустить в кипящий крепкий рассол или засолить тушки вышеописанными способами.

Когда засоленная или маринованная дичь настоится, ее можно сушить. Для этого тушки подвешивают на ветру под солнцем на 2–3 дня. Заканчивать сушку можно в русской печи. Здесь тушки устанавливают или подвешивают и оставляют на 10–12 ч. Сушить соленую дичь можно также в гриле и духовом шкафу.

По качеству сушеная, или вяленая, дичь несколько уступает копченой, зато гораздо проще в приготовлении. Кроме того, сушеная дичь весит гораздо меньше, чем копченая, поэтому незаменима на дальних расстояниях, когда каждый лишний килограмм груза на плечах охотника имеет большое значение. Тем более что в походных условиях гораздо удобнее сушить соленую дичь, чем ее коптить, используя более сложные приспособления и сооружения.

Хранить сушеную дичь можно в холщовых мешках, подвешенных под потолком в прохладном и сухом месте.

В дальнейшем сушеную дичь используют для приготовления супов, вторых блюд, а некоторые охотники предпочитают просто жевать ее, как сухари.

Перед сушкой, или вялением, крупной дичи из мяса необходимо удалить кости и крупные сухожилия, филе нарезать полосками толщиной 3–5 см и массой около 1–1,5 кг.

После соления тушки или куски мяса подвешивают на веревку, чтобы рассол весь стек, затем охлаждают и вялят. Вялить дичь нужно в затемненном чистом сухом проветриваемом помещении при температуре 10–20°С в течение 15–30 дней. Обычно эти условия соблюдаются на чердаке под шиферной крышей. Желательно, чтобы в помещение не проникали насекомые. Если вялить приходится на природе, лучше использовать небольшой сарай или шалаш либо в крайнем случае завешивать мясо марлей или чистой тканью. Вывешивать мясо можно на ветку в хорошо проветриваемом месте. В этот период необходимо осматривать мясо по нескольку раз в день и следить за его сохранностью.

В процессе вяления в мясе происходят сложные биохимические процессы, в результате которых оно не только обезвоживается, но и доводится до готовности и приобретает приятный вкус и аромат.

Во время заготовки вяленого сырого мяса необходимо соблюдать некоторые меры предосторожности. Мясо дичи обязательно должно быть свежим и обработанным сразу после охоты, все инструменты для кулинарной обработки также должны быть чистыми, даже близкими к стерильным. На природе в естественных условиях вполне можно соблюсти все санитарно-гигиенические требования.

В домашних условиях для вяления мяса можно использовать гриль. Если мясо солилось мокрым способом, то вяление в гриле можно начинать лишь после 3–5 дней просушки. Для вяления в гриле свежее мясо дичи нужно нарезать поперек волокон полосками шириной 2–2,5 см. Если мясо солилось сухим способом, то его сразу после посола помещают на решетку гриля. При этом нагретый воздух должен циркулировать вокруг мяса со всех сторон. Готовить соленую дичь в гриле нужно до тех пор, пока она в достаточной степени не подсохнет.

При приготовлении вяленого мяса в духовом шкафу дичь также предварительно лучше солить сухим способом. После посола куски мяса или тушки нужно поместить на решетку и аккуратно расправить, чтобы они не касались друг друга. Духовой шкаф необходимо предварительно разогреть до 50°С. Вялить мясо нужно при слегка открытой дверце в течение 12–15 ч.

Хранить вяленые продукты необходимо в темном сухом хорошо проветриваемом прохладном помещении (температура не должна превышать 10°С) в мешках, подвесив их повыше к потолку.

Казылык из сохатины

Ингредиенты

5 кг сохатины, 300 г кишок (лучше говяжьих), 5 лавровых листов, 300 г соли, перец по вкусу.

Способ приготовления

Жирную сохатину (грудинку) промыть, обсушить, мелко нарезать. Пересыпать куски мяса смесью из соли, молотого перца и измельченного лаврового листа. Выдержать в холодном месте 5–6 ч, затем этим мясом наполнить подготовленные кишки, как колбасу, уплотнить, концы перевязать шпагатом в виде колец. Полученный продукт подвесить на солнце на ветру для вяления на 5 дней, затем подвесить в темном сухом проветриваемом месте еще на 5–7 дней. Перед употреблением слегка отварить в подсоленной воде.

Вяленая сохатина

Ингредиенты

5 кг сохатины, 2 зубчика чеснока.

Для рассола: 1,5 л воды, 5 г гвоздики, 10 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 250 г соли.

Способ приготовления

Сохатину промыть, зачистить от крупных сухожилий, нарезать полосками толщиной 3–4 см, обсушить. Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать и нашпиговать им куски мяса.

Приготовить рассол, добавив в кипящую воду соль, гвоздику, душистый перец и измельченный лавровый лист. Кипятить в течение 10 мин. Подготовленные куски мяса поочередно опускать на 2–3 мин в кипящий рассол, затем охладить и подвесить для вяления в темном, сухом и проветриваемом помещении. Температура воздуха не должна быть выше 10°С. Вялить сохатину нужно 2 недели. Хранить в холщовом или тканевом мешке в темном и прохладном месте. Срок хранения – 3 месяца.

Сохатина, вяленная с лимонным соком

Ингредиенты

5 кг сохатины, 150 мл лимонного сока, 300 г соли, красный и черный молотый перец.

Способ приготовления

Сохатину промыть, обсушить, слегка заморозить. Потом нарезать поперек волокон ломтиками 5 ? 5 см. Соль, красный и черный перец растереть в порошок, смешать с лимонным соком. Натереть куски мяса полученной смесью, оставить на 10 мин в тепле, разложив на доске, затем выложить на решетку духового шкафа так, чтобы ломтики не касались друг друга. Духовой шкаф предварительно разогреть до 50°С. Вялить мясо при слегка открытой дверце в течение 10 ч. Готовое мясо охладить, убрать в темное и прохладное место. Срок хранения – 2 недели.

Суджук из медвежатины

Ингредиенты

5 кг медвежатины, 300 г кишок (лучше говяжьих), 5 г селитры, 5 г сахара, 10 г молотого тмина, 3 измельченных лавровых листа, 15 г толченых ягод можжевельника, 250 г соли, 15 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Мясо промыть, обсушить, нарезать кусками по 150–200 г. Натереть куски солью и измельченным лавровым листом, оставить в холодном помещении при температуре 4°С, подвесив, чтобы стекал образующийся рассол. Затем стряхнуть с кусков мяса остатки лаврового листа, пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Добавить в фарш селитру, сахар, черный

молотый перец, молотый тмин и толченые ягоды можжевельника, тщательно перемешать и оставить в холодном месте на 3 суток. После этого вновь пропустить фарш через мясорубку с мелкой решеткой. Полученной массой наполнить сухие кишки, предварительно нарезанные кусками длиной 40 см и вымоченные в теплой воде. Наполненные кишки завязать с двух сторон шпагатом, можно оформить, согнув в виде подковы. Сушить в проветриваемом и темном месте в течение 3–4 недель. Когда суджук будет готов, ему можно будет придать плотность и форму, прессуя между досками с грузом, это делается в три приема, пока суджук сохнет.

Медвежатина, вяленная с корицей

Ингредиенты

5 кг медвежатины, 10 г молотой корицы, 15 г черного молотого перца, 10 г красного молотого перца, 5 лавровых листов, 360 г соли.

Способ приготовления

Медвежатину промыть, нарезать поперек волокон полосками шириной 2–2,5 см. Соль растолочь с корицей, черным и красным перцем, измельченным лавровым листом. Оставить мясо на 4–5 ч в тепле, разложив на доске, затем мясные ломтики натереть приготовленной смесью из соли и специй и уложить на решетку гриля таким образом, чтобы нагретый воздух мог циркулировать вокруг мяса со всех сторон. Вялить в течение 5–8 ч при слегка открытой дверце духового шкафа. Хранить готовое мясо в темном и прохладном месте. Срок хранения – 3 недели.

Вяленая оленина

Ингредиенты

5 кг оленины, 13 г чеснока.

Для рассола: 1,5 л воды, 5 г гвоздики, 10 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 5 г семян тмина, 250 г соли.

Способ приготовления

Оленину промыть, зачистить от крупных сухожилий, нарезать полосками толщиной 3–3,5 см. Чеснок очистить, вымыть и крупно нарезать. Нашпиговать оленину чесноком.

Приготовить рассол, опустив в кипящую воду соль, гвоздику, душистый перец, семена тмина, измельченный лавровый лист, кипятить в течение 10 мин. Опускать в кипящий рассол куски мяса поочередно на 2–3 мин, затем охладить и вялить в темном сухом и проветриваемом помещении при температуре не выше 10°С в течение 15 дней.

Оленина, вяленная с хреном и специями

Ингредиенты

5 кг оленины.

Для рассола: 1 л воды, 2 лавровых листа, 5 листьев черной смородины, 2 г корицы, 10 г корня хрена, 15 г корня имбиря, 350 г соли.

Способ приготовления

Оленину промыть, зачистить от крупных сухожилий и пленок, нарезать полосками толщиной 5 см, обсушить, разложив на 4 ч на доске при комнатной температуре. Листья черной смородины вымыть, обсушить. Корень имбиря очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками. Корень хрена очистить, вымыть, натереть на мелкой терке.

Приготовить рассол, добавив в кипящую воду соль, лавровый лист, корицу, корень имбиря, листья смородины и кореньев хрена, кипятить в течение 10 мин. В кипящий рассол поочередно опускать куски мяса на 3–5 мин, затем охладить и вялить в темном сухом и проветриваемом помещении при температуре 15°С в течение 1–2 недель.

Оленина, вяленная с вином

Ингредиенты

5 кг оленины, 10 г черного молотого перца, 5 г красного молотого перца, 200 мл белого сухого вина, 250 г соли.

Способ приготовления

Оленину промыть, обсушить, нарезать поперек волокон ломтиками 5 ? 5 см. Сложить куски в эмалированную или стеклянную емкость, залить вином, оставить при комнатной температуре на 5–6 ч, затем вино слить, мясо слегка заморозить. Приготовить из соли, черного и красного молотого перца смесь, натереть этой смесью куски мяса и оставить на 30 мин при комнатной температуре. Потом разложить мясо на решетке так, чтобы ломтики не касались друг друга, и поместить в разогретый до 50°С духовой шкаф. Вялить при слегка открытой дверце шкафа в течение 10–12 ч.

Оленина, вяленная с пряностями

Ингредиенты

5 кг оленины.

Для рассола: 1 л воды, 5 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 2 г корицы, 5 г майорана, 5 г семян горчицы, 2 листа хрена, 20 г корня имбиря, 250 г соли.

Способ приготовления

Оленину промыть, зачистить от крупных сухожилий и пленок, нарезать полосками толщиной 4–5 см, разложить на доске и обсушить при комнатной температуре. Листья хрена вымыть, обсушить.

Корень имбиря очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками.

Приготовить рассол, добавив в кипящую воду соль, душистый перец горошком, лавровый лист, корицу, корень имбиря, листья хрена, майоран и семена горчицы, кипятить в течение 10 мин.

В кипящий рассол поочередно опускать куски мяса на 3 мин. Затем мясо охладить и вялить при температуре 20°С в темном и проветриваемом помещении в течение 7–10 дней.

Кабанина, вяленная со специями

Ингредиенты

5 кг кабанины, 13 г чеснока.

Для рассола: 1,5 л воды, 5 листьев можжевельника, 3 г гвоздики, 10 горошин душистого перца, 3 лавровых листа, 350 г соли.

Способ приготовления

Кабанину промыть, нарезать полосками толщиной 3–4 см, разложить на доске и слегка обсушить при комнатной температуре. Чеснок очистить, вымыть и крупно нарезать, нашпиговать им куски мяса.

Приготовить рассол, добавив в кипящую воду соль, гвоздику, душистый перец, лавровый лист и листья можжевельника, кипятить в течение 15 мин.

Опускать в кипящий рассол поочередно куски мяса на 3–4 мин. Охладить мясо и развесить для вяления в темном сухом и хорошо проветриваемом месте. Вялить в течение 2 недель при температуре около 10°С.

Казылык из кабанины

Ингредиенты

5 кг жирной кабанины, 300 г кишок, 5 г черного молотого перца, 2 г гвоздики, 360 г соли, 5 г красного молотого перца.

Для маринада: 1 л воды, 50 мл столового уксуса, 50 г толченых ягод можжевельника, 2 лавровых листа.

Способ приготовления

Кабанину промыть, зачистить от крупных сухожилий и пленок, крупно нарезать. Куски мяса натереть смесью из соли, красного и черного молотого перца и гвоздики (использовать ? смеси). Разложить мясо на доске и оставить при комнатной температуре на 5–6 ч, время от времени переворачивая куски.

Приготовить маринад, добавив в кипящую воду измельченный лавровый лист и толченые ягоды можжевельника, кипятить 10 мин, затем влить столовый уксус. Опускать поочередно в кипящий маринад куски мяса на 3–4 мин. Охладить мясо и пропустить его через мясорубку с крупной решеткой, добавить к фаршу оставшуюся смесь из соли и специй. Тщательно перемешать массу и наполнить ею кишки, предварительно промытые, обсушенные и нарезанные кусочками длиной 40 см.

Кишки уплотнить, концы перевязать шпагатом в виде колец. Вялить при температуре 20°С в хорошо проветриваемом месте в течение 4 недель. Готовый казылык можно хранить в темном прохладном месте в течение 3 месяцев.

Вяленая зайчатина

Ингредиенты

5 кг зайчатины, 15 г чеснока.

Для рассола: 1 л воды, 5 г гвоздики, 10 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 10 г семян укропа, 200 г соли.

Способ приготовления

Мясо зачистить от крупных сухожилий, нарезать полосками толщиной 3 см, слегка обсушить. Чеснок очистить, вымыть, натереть на крупной терке и полученной массой натереть куски мяса.

Приготовить рассол, добавив в кипящую воду соль, гвоздику, семена укропа, душистый перец, лавровый лист, кипятить в течение 10 мин. В кипящий рассол поочередно опускать куски мяса на 2–3 мин. Затем мясо охладить и вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 10°С в течение 2 недель.

Ароматная вяленая зайчатина

Ингредиенты

Тушка зайца, 12 г чеснока, 25 мл лимонного сока.

Для рассола: 1,5 л воды, 2 лавровых листа, 10 г толченых ягод можжевельника, 10 г сахара, 2 г толченого мускатного ореха, 2 г имбиря, 5 г черного молотого перца, 200 г соли.

Способ приготовления

Подготовленную тушку зайца разрезать на 4 части – 2 лопаточные и 2 задние. Чеснок очистить, вымыть, растолочь и смешать с лимонным соком. Натереть полученной смесью куски зайца, подвесить для вяления в помещении с температурой 10°С.

Через 3–4 дня приготовить рассол, опустив в кипящую воду соль, сахар, толченые ягоды можжевельника, измельченный лавровый лист и специи, кипятить в течение 10 мин. Готовый рассол остудить, процедить и залить им куски мяса, уложенные в посолочную емкость. Оставить в прохладном помещении на 2 дня, перекладывая куски сверху вниз по 2–3 раза в день. После этого каждый кусок в отдельности нужно отбить, положив между двумя разделочными досками, чтобы суставы и крупные кости расплющились. Подвесить в темном и проветриваемом помещении для вяления на 2 недели.

Вяленый фазан

Ингредиенты

Тушка фазана, 2 г корицы, 2 г имбиря, 2 лавровых листа, 200

г соли, 2 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Подготовленную тушку фазана тщательно промыть, обсушить, затем изнутри и снаружи натереть смесью из соли, специй и измельченного лаврового листа. Затем плотно завернуть тушку в пергаментную бумагу или целлофан, крепко перевязать бечевкой и подвесить в темном проветриваемом помещении с температурой воздуха около 10°С. Вялить в течение 3–4 недель. Готовую вяленую тушку можно хранить на холоде в течение 2–3 месяцев.

Утка, вяленная с имбирем

Ингредиенты

Тушка утки.

Для бульона: 1 л воды, 5 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 2 листа хрена, 20 г корня имбиря, 240 г соли.

Способ приготовления

Подготовленную тушку утки промыть, обсушить, отделить мясо от костей и нарезать полосками толщиной 5 см. Листья хрена вымыть, обсушить. Корень имбиря очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками.

Из костей сварить бульон, добавить в него соль, душистый перец горошком, лавровый лист, корень имбиря и листья хрена, кипятить в течение 10 мин.

Опускать в крепкий бульон поочередно куски мяса на 3–5 мин. Затем мясо охладить и подвесить для вяления в темном и сухом помещении или в тенистом проветриваемом месте на природе. Приемлемая температура для вяления – 18–20°С. Через 10–12 дней вяленое мясо утки будет готово.

Утка, вяленная с хреном и специями

Ингредиенты

Тушка утки.

Для рассола: 1 л воды, 5 г гвоздики, 5 г черного молотого перца, 3 г красного молотого перца, 1 лавровый лист, 5 г семян тмина, 25 г корня хрена, 250 г соли.

Способ приготовления

Подготовленную тушку утки промыть, отделить мясо от костей и нарезать полосками толщиной 3 см. Корни хрена очистить, вымыть, натереть на мелкой терке.

Приготовить рассол, добавив в кипящую воду соль, гвоздику, черный и красный молотый перец, лавровый лист, семена тмина и корень хрена, кипятить в течение 10 мин. В кипящий рассол поочередно опускать куски мяса на 2–3 мин, затем охладить их и подвесить для вяления в темном и сухом помещении с температурой около 10°С. Через 2 недели вяленое мясо утки

будет готово.

Утка, вяленная со смородиновым соком

Ингредиенты

Тушка утки, 500 мл сока красной смородины.

Для рассола: 1 л воды, 10 горошин душистого перца, 2 г корицы, 20 г корня хрена, 250 г соли.

Способ приготовления

Подготовленную тушку утки промыть, отделить мясо от костей и нарезать полосками толщиной 5 см. Залить мясо соком красной смородины, оставить на 1 день при комнатной температуре, затем убрать на холод на 5 дней, периодически перекладывая куски мяса сверху вниз. После этого сок слить, мясо разложить на доске и обсушить.

Приготовить рассол, добавив в кипящую воду корицу, очищенный, вымытый и нарезанный мелкими кубиками корень хрена, соль и душистый перец горошком, варить все вместе 10 мин.

Куски мяса поочередно опускать на 3–5 мин в кипящий рассол, затем охладить и вялить в хорошо проветриваемом месте при температуре воздуха около 20°С в течение 7–10 дней.

Утка, вяленная с кориандром

Ингредиенты

1 кг мяса утки, 5 г семян кориандра, 10 г черного молотого перца, 5 г красного молотого перца, 160 г соли.

Способ приготовления

Мясо утки промыть, обсушить, слегка заморозить. Затем нарезать поперек волокон ломтиками 5 ? 5 см. Приготовить смесь из соли, семян кориандра, красного и черного молотого перца. Натереть куски мяса полученной смесью, оставить на 2 ч при комнатной температуре, затем убрать на холод на 2–3 дня, время от времени перекладывая куски сверху вниз. Когда мясо просолится, разложить его на решетку так, чтобы ломтики не касались друг друга, и поместить в разогретый до 50°С духовой шкаф. Вялить в течение 12 ч, оставив дверцу духового шкафа приоткрытой.

Маринованная вяленая утка

Ингредиенты

Тушка утки.

Для маринада: 1 л воды, 50 мл столового уксуса, 20 г сахара, 50 мл красного вина, 60 г соли, 10 горошин душистого перца.

Способ приготовления

Подготовленную тушку утки промыть, мясо отделить от костей и нарезать полосками толщиной 2–3 см.

Приготовить маринад, добавив в кипящую воду соль, сахар и

душистый перец, кипятить в течение 10 мин, затем влить уксус и красное вино. Опускать в кипящий маринад куски мяса поочередно на 2–3 мин. Затем слегка остывшие куски мяса подвесить для вяления в хорошо проветриваемом месте. Вялить желательно при температуре воздуха около 10°С. Через 1,5–2 недели мясо будет готово.

Утка, вяленная с барбарисом

Ингредиенты

Тушка утки, 100 г барбариса, 20 г сахара, 160 г соли, 5 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Подготовленную тушку утки промыть, удалить кожу, мясо отделить от костей и нарезать поперек волокон полосками шириной 2–2,5 см. Барбарис перебрать, промыть и обсушить. Соль растереть с барбарисом, черным молотым перцем и сахаром. Натереть полученной смесью мясные ломтики, оставить на 2 ч при комнатной температуре, затем разложить на решетке гриля таким образом, чтобы нагретый воздух мог циркулировать вокруг мяса со всех сторон. Вялить в течение 5–8 ч. На природе вялить мясо утки можно на солнце и в хорошо продуваемом месте в течение 1,5 недели.

Утка, вяленная с чесноком

Ингредиенты

1 кг мяса утки, 35 г чеснока, 20 г сахара, 160 г соли, 5 г молотого черного перца.

Способ приготовления

Подготовленное мясо утки промыть, обсушить, слегка заморозить. Затем нарезать поперек волокон ломтиками 5 ? 5 см. Чеснок очистить, вымыть, натереть на крупной терке, соединить с солью, сахаром и черным молотым перцем. Натереть мясо полученной смесью, оставить на 3 ч при комнатной температуре, затем развесить для вяления на солнце в хорошо проветриваемом месте на 1,5–2 недели.

Утка, вяленная с мятой и лимонным соком

Ингредиенты

1 кг мяса утки, 100 г листьев перечной мяты, 60 мл лимонного сока, 80 г соли.

Для рассола: 1 л воды, 80 г соли, 5 горошин душистого перца.

Способ приготовления

Подготовленное мясо утки нарезать полосками толщиной 3 см. Листья мяты перебрать, вымыть, обсушить и мелко нарубить, соединить с лимонным соком и 40 г соли. Полученной массой натереть мясо, оставить в прохладном месте на 1 ч.

Приготовить рассол, добавив в кипящую воду оставшуюся

соль и душистый перец, кипятить в течение 10 мин. Опускать в кипящий рассол поочередно куски мяса на 2–3 мин. Когда они немного остынут, развесить их для вяления в темном проветриваемом помещении с температурой 10–15°С. Через 12–14 дней мясо будет готово.

Перепела, вяленные со специями

Ингредиенты

5 тушек перепелов.

Для рассола: 1 л воды, 1 г корицы, 1 г гвоздики, 1 г кориандра, 1 г тмина, 5 г красного молотого перца, 240 г соли, 5 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Каждую подготовленную тушку разделить пополам, промыть и обсушить.

Из кипящей воды, соли и специй приготовить рассол, кипятить 10 мин, затем опускать в него поочередно куски тушек на 3–5 мин. Когда тушки немного остынут, подвесить их для вяления в хорошо продуваемом месте на солнце. Вялить 1–1,5 недели.

Бекасы, вяленные со специями

Ингредиенты

5 тушек бекасов.

Для рассола: 1 л воды, 2 г корицы, 20 г толченых ягод можжевельника, 160 г соли, 2 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Подготовленные тушки бекасов разделить на 2 части каждую, промыть, обсушить.

Приготовить рассол, добавив в кипящую воду соль, специи и толченые ягоды можжевельника, кипятить 10 мин. Опускать в кипящий рассол поочередно куски тушек на 5 мин. Когда они остынут, развесить их на солнце в проветриваемом месте на 1–1,5 недели.

Рябчики, вяленные с пряностями

Ингредиенты

5 тушек рябчиков, 15 г сахара, 5 г селитры, 90 г соли.

Для рассола: 1 л воды, 4 г мускатного ореха, 4 г толченого лаврового листа, 2 г корицы, 2 г розмарина, 2 г гвоздики, 90 г соли, 5 г перца.

Способ приготовления

Подготовленные тушки рябчиков разделить на 2 части каждую, промыть и обсушить. Из соли, сахара и селитры сделать смесь, натереть ею куски тушек, оставить на 2 ч в тепле, затем убрать в холодное место на 2 дня, периодически перекладывая

куски сверху вниз.

Из воды, соли, лаврового листа и специй приготовить рассол, кипятить его 10 мин. Поочередно опускать в кипящий рассол куски тушек на 3–5 мин. Когда они немного остынут, подвесить их для вяления в хорошо продуваемом месте на солнце, оставить на 1–1,5 недели.

Вяленая индейка

Ингредиенты

5 кг индейки.

Для рассола: 1 л воды, 5 г гвоздики, 2 лавровых листа, 50 г корня имбиря, 300 г соли, 10 горошин душистого перца.

Способ приготовления

Подготовленную индейку промыть, удалить кожу, мясо отделить от костей и нарезать полосками толщиной 3 см. Корень имбиря очистить, вымыть, натереть на мелкой терке.

Приготовить рассол, добавив в кипящую воду соль, гвоздику, душистый перец, лавровый лист и корень имбиря, кипятить в течение 10 мин. Поочередно опускать куски мяса на 2–3 мин в кипящий рассол. Когда мясо немного остынет, подвесить его для вяления в затемненном и проветриваемом месте на 2 недели.

Индейка, вяленная с соком лайма

Ингредиенты

5 кг индейки.

Для рассола: 1 л воды, 100 мл сока лайма, 2 г корицы, 20 г корня хрена, 350 г соли, 10 горошин душистого перца.

Способ приготовления

Подготовленную индейку промыть, удалить кожу, мясо отделить от костей и нарезать полосками толщиной 3 см. Корень хрена очистить, вымыть, натереть на мелкой терке.

Приготовить рассол, добавив в кипящую воду соль, душистый перец горошком, хрен, корицу и кипятить в течение 10 мин, затем влить сок лайма. Поочередно опускать куски мяса на 2–3 мин в кипящий рассол. Когда мясо немного остынет, подвесить его для вяления на солнце в хорошо проветриваемом месте на 10 дней.

Индейка, вяленная в духовке

Ингредиенты

5 кг индейки, 3 г молотого мускатного ореха, 160 г соли, 5 г красного молотого перца, 5 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Подготовленную индейку промыть, обсушить, слегка заморозить. Затем нарезать поперек волокон ломтиками 5 ? 5 см. Соль растереть с мускатным орехом, красным и черным молотым перцем. Натереть полученной смесью куски мяса, оставить на 20 мин в тепле, затем разложить на решетке так, чтобы ломтики не

касались друг друга. Поместить решетку с мясом в разогретый до 50°С духовой шкаф. Вялить в течение 12 ч, оставив дверцу духового шкафа слегка приоткрытой.

Индейка, вяленная с яблочным уксусом

Ингредиенты

5 кг индейки.

Для маринада: 1 л воды, 150 мл яблочного уксуса, 20 г сахара, 200 г соли.

Способ приготовления

Подготовленную индейку промыть, удалить кожу, мясо отделить от костей и нарезать полосками толщиной 2 см.

Приготовить маринад, добавив в кипящую воду соль и сахар, кипятить в течение 10 мин, затем влить уксус. Поочередно опускать в кипящий маринад куски мяса на 2–3 мин. Когда они немного остынут, подвесить их для вяления в затемненном и хорошо продуваемом месте на 2 недели. Готовое мясо индейки можно хранить в темном прохладном месте в течение 2 месяцев.

Индейка, вяленная с душицей

Ингредиенты

5 кг индейки, 50 г душицы, 260 г соли, 3 г красного молотого перца, 5 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Подготовленную индейку промыть, удалить кожу, мясо отделить от костей и нарезать поперек волокон полосками шириной 2–2,5 см. Соль растереть с душицей, красным и черным молотым перцем. Натереть приготовленной смесью мясные ломтики, оставить в тепле на 5 ч, затем убрать на холод на 1 неделю, время от времени перекладывая куски сверху вниз. Затем подвесить для вяления на солнце в хорошо продуваемом и сухом месте. Вялить 1–1,5 недели.

Индейка, вяленная с пажитником

Ингредиенты

5 кг индейки, 250 г пажитника, 160 г соли, 10 г молотого черного перца.

Способ приготовления

Подготовленную индейку промыть, обсушить, слегка заморозить. Затем нарезать поперек волокон ломтиками 5 ? 5 см. Соль растереть с пажитником и черным молотым перцем. Натереть мясо приготовленной смесью, оставить на 5 ч в тепле, затем убрать на холод на 1 неделю, периодически перекладывая куски мяса сверху вниз. После этого подвесить мясо на солнце в хорошо продуваемом месте и вялить в течение 1,5 недели.

Пряная вяленая индейка

Ингредиенты

5 кг индейки.

Для соуса: 1 л воды, 50 г карри, 50 мл лимонного сока, 160 г соли, 5 горошин душистого перца.

Способ приготовления

Подготовленную индейку промыть, обсушить, удалить кожу, мясо отделить от костей, затем нарезать полосками толщиной 3 см.

Приготовить соус, опустив в кипящую воду соль, карри и душистый перец, кипятить в течение 10 мин, затем влить лимонный сок. Поочередно опускать в кипящий соус куски мяса на 2–3 мин. Когда они немного остынут, подвесить их в темном сухом, хорошо проветриваемом помещении с температурой воздуха около 10°С, вялить в течение 2 недель. Готовое вяленое мясо индейки можно хранить в темном и прохладном месте в течение 1–2 месяцев.

Копчение дичи

Копчение позволяет предохранить продукты от порчи, заготовить их на длительный срок хранения, и, кроме того, благодаря действию дыма при копчении мясо приобретает приятный вкус и аромат. Это особенно важно при обработке дичи, которая имеет специфический запах и вкус.

Процедура копчения заключается в обработке продуктов дымом, который высушивает и пропитывает мясо новыми ароматами и веществами. Коптить мясо можно также в домашних условиях, пользуясь дымоходной трубой на чердаке или с помощью специального приспособления – коптильной камеры. Для копчения дома используются также специальные вешалки и заслонки для регулирования интенсивности дыма.

Вполне можно сделать коптильню на природе или на дачном участке из различных подручных материалов. На даче можно сделать коптильню из кирпича или другого негорючего материала, также можно использовать обычные доски, обитые изнутри железом. Для дымообразования сгодится железный поддон, в котором будут тлеть опилки. Коптильню иногда соединяют с небольшой печкой. Сверху коптильни нужно установить трубу с заслонками, через которую будет выходить дым. Чтобы он равномерно распределялся по всей камере, надо укрепить на небольшом расстоянии от потолка железный лист. Коптить вполне можно в обычной гусятнице. Для этого ее крышку нужно уплотнить ленточным асбестом с помощью прижимов, а через штуцерное отверстие провести резиновую трубку к любой стеклянной емкости, например к трехлитровой банке, наполненной водой. Через эту трубку копоть будет выходить из гусятницы и поступать в емкость.

Два важных правила при сооружении коптильни:

– коптильня должна быть герметичной;

– она должна быть достаточно вместительной.

Если герметичность будет нарушена, то стружки и прочее сырье для розжига мгновенно сгорят, а значит, мясо не прокоптится как следует и получится вареный в дыму продукт. Большой объем коптильни необходим для того, чтобы куски мяса или целые тушки были подвешены достаточно высоко над дном, где тлеют опилки. Иначе продукт сильно поджарится и иссушится снизу, а верхняя часть останется полусырой. Помимо этого, во время копчения из соленой или маринованной дичи выделяется много влаги, поэтому в ограниченном пространстве и при высокой температуре мясо будет вариться на пару, а не коптиться.

Один из самых простых вариантов коптильни на природе – это неоцинкованное ведро с крышкой. Перед использованием ведро нужно тщательно прокалить. Обязательное условие – крышка должна быть хорошо подогнанной и плотно закрывать ведро.

Можно также использовать ящик из нержавеющего металла с крышкой. Внутри такого ящика или ведра нужно разместить решетку на высоте 3–4 см над дном. Можно сделать несколько таких решеток, размещая их друг над другом, тогда во время копчения решетки можно будет время от времени переставлять сверху вниз. Сырье для розжига в этом случае укладывают на дно. Эта коптильня хорошо подойдет для обработки небольших по размеру кусков мяса. Для дымообразования будет достаточно 2–3 горстей стружек или опилок. На решетки нужно выложить подготовленный для копчения продукт, затем ящик или ведро надо плотно накрыть крышкой, оставив небольшие щели для выхода дыма, и установить на угли.

Во время многодневной охоты можно соорудить и более объемную коптильню, подходящую для обработки более крупной дичи. Для этого надо выбрать подходящее место, лучше в неглубоком овраге. Здесь следует выкопать небольшую яму глубиной 25–30 см. На ее дне необходимо соорудить костер, чтобы нажечь слой углей. Когда костер прогорит, нужно насыпать сверху ветки, щепки, опилки и стружки. Над опилками на высоте 10–15 см надо соорудить решетку, воткнув несколько прутьев толщиной 2 см параллельно поверхности. Конечно, можно использовать и готовую металлическую решетку, привезенную из дома. На нее или на решетку из прутьев и будут затем выкладывать мясо, подготовленное для копчения.

Куски нужно раскладывать на небольшом расстоянии друг от

друга. Когда мясо будет разложено, нужно накрыть коптильню сверху куском брезента или другой плотной ткани. Брезент должен находиться на высоте 10 см над продуктами. Для выхода копоти и поступления кислорода, поддерживающего тление углей, нужно оставить небольшую щель.

Чтобы закоптить крупную тушку дичи, нужно соорудить коптильню побольше, в виде печи. Ее можно сделать и в походных условиях, и на дачном или приусадебном участке. Для этого надо выкопать наклонную яму глубиной около 2 м в плотном грунте, желательно глинистом. Она должна иметь два выхода: один должен вести на поверхность земли, другой делают сбоку, где будет располагаться костер. На поверхности земли над углублением устраивают так называемый колосник – приспособление для задержания пламени. Его делают из металлических или можжевеловых прутьев, а сверху в 1–2 ряда укладывают не очень большие камни. Над колосником устанавливают объемную трубу, в которой и будет коптиться дичь.

Трубу лучше всего сделать из дерна, камней или использовать бочку без дна. Если есть металлическая бочка – прекрасно. Крышка бочки должна плотно закрываться.

Внутри трубы устанавливают решетку, вставную сетку или прутья, на которые подвешивают мясо. Сетку можно сделать самостоятельно из отожженной стальной проволоки диаметром 4–6 мм. Если в трубу подвешивают несколько кусков мяса, их нужно расположить на некотором расстоянии друг от друга, чтобы мясо равномерно прокоптилось со всех сторон. Когда все подготовлено, трубу закрывают крышкой или куском брезента. Время от времени крышку или кусок брезента можно приоткрывать или, наоборот, закрывать плотнее, чтобы регулировать концентрацию дыма и температуру внутри трубы.

Еще один вид коптильни – металлическая бочка без дна. Сначала нужно вырыть в склоне канавку по направлению движения ветра. Как правило, в той или иной местности ветер постоянно дует в одну сторону. Канавка должна иметь отвесные стенки, глубину 20–25 см и длину 7–10 м. Сверху ее надо закрыть доской или горбылем, а поверх доски насыпать землю или плотно уложить дерн. В результате получится хорошая подземная труба. На ее выходе устанавливают железную бочку без днища. Низ бочки нужно окопать и землю хорошо утрамбовать. Вместо крышки лучше использовать щит из досок со щелями, через которые будет выходить дым. В таком коптильном отделении затем укрепляют решетку или сетку. С другого конца подземной трубы устраивают топку, где и будут разводить костер. Для этого

в земле нужно выкопать яму глубиной 50–60 см и длиной около 1 м. Перед топкой можно сделать ступеньки, чтобы к ней было удобнее подходить. Края топки надо выровнять с землей под трубой, а сверху накрыть крышкой, металлической или деревянной. Коптильня для холодной обработки мяса готова.

В походных условиях нередко используют коптильни с полиэтиленовой будкой. Как и в остальных вариантах, вначале в обрывистом берегу выкапывают яму глубиной 25–30 см, на ее дне устраивают костер. Ото дна углубления в земле прокладывают канавку (шурф) длиной 2–3 м, которая будет служить дымоходом. Сверху вырытую канавку нужно прикрыть ветками и присыпать мелкими камнями и землей. На выходе устанавливают полиэтиленовую будку, в которой и будет коптиться мясо. Такую будку сооружают из полиэтилена, натянутого на прутки. Ее размер может быть любым в зависимости от объема подготовленного для копчения сырья. Средний размер деревянного каркаса – 1 ? 1 ? 1,7 м.

Для выхода дыма и доступа кислорода в верхней части будки нужно сделать небольшое отверстие. Куски мяса или тушки дичи, предназначенные для копчения, лучше подвешивать вертикально, чтобы выделяемый во время копчения жир не вытекал так обильно. Средняя температура дыма в будке должна составлять в среднем 40°С, не выше. Регулировать процесс дымообразования можно с помощью заслонки, которым должен закрываться выход из канавки.

Можно сделать совсем простую коптильню, соорудив полиэтиленовую будку прямо на поверхности земли. Сначала делают деревянный каркас, внутри сооружают крестообразное перекрытие, на котором и будет располагаться дичь. На земле прямо под перекрытием нужно насыпать ровным слоем угли, сверху – можжевеловые ветки, опилки, щепки, траву и пр. Затем каркас накрывают полиэтиленовой пленкой. Эту пленку всегда можно снять, чтобы сделать перерыв в копчении, а потом так же быстро вновь натянуть. Края пленки можно закрепить камнями. Для вытяжки нужно оставить небольшие щели. Перерыв во время копчения необходим, чтобы мясо подсохло и выветрилось, иначе излишнее количество скапливающейся под пленкой влаги испортит копченый продукт и сделает его скорее вареным, чем копченым.

Если для охоты часто выбирается одно и то же место, можно соорудить коптильню для более длительного применения. Дымокур (камеру, где тлеют угли и образуется дым) лучше сделать из листа кровельного железа. Этот лист нужно согнуть П-образно, чтобы получился и потолок, и стенки дымокура. Заднюю

стенку камеры с отверстием для дымохода и переднюю стенку, с помощью которой можно регулировать тягу дыма, надо сделать из другого листа железа. В дымокур помещают уже перегоревшие угли, а сверху насыпают опилки и щепки. Щели этой конструкции лучше замазать глиной, чтобы она была герметичной. Такой дымокур для большей надежности можно закопать в землю на половину или ? высоты.

Дымоход делают из гофрированных труб диаметром 20 см, которые можно приобрести в магазине или на рынке. Они очень легкие, их длина в сжатом состоянии не превышает 1 м, а во время эксплуатации составляет 3 м. Их можно каждый раз брать с собой на охоту и привозить обратно. Для коптильни потребуется две такие трубы. Чтобы продлить срок их службы, трубы нужно после копчения снимать и сжимать. Приспособления для подсоединения трубки к дымокуру, а затем к коптильной камере можно сделать из кровельного железа или подобного материала заранее. Благодаря таким трубам будет легко поддерживать нужную температуру дыма, регулируя их длину.

Сама коптильная камера может быть сделана на основе того же деревянного каркаса. Вместо полиэтилена в этом случае можно использовать плотный нетканый материал – спанбонд. Дымоход необходимо подсоединить к коптильной камере снизу. На выходе в камеру его нужно закрыть металлической решеткой, чтобы дым равномерно распространялся внутри. С противоположной стороны камеры в ткани надо сделать небольшую прорезь для тяги. Внутри устанавливают перекрещенные жерди, которые прикрепляют к каркасу. На них развешивают продукты для копчения.

Более прочную коптильню можно сделать из камней, кирпичей и пр. Для лучшей герметичности такой камеры необходимо обмазать ее стенки глиной или штукатуркой. Для копчения в зимнее время года стенки коптильни следует дополнительно утеплить, чтобы можно было поддерживать внутри ровную температуру в течение всего процесса копчения. В противном случае мясо останется полусырым.

Сооружая коптильню, нужно ориентироваться на тот объем сырья, который планируется переработать. Для копчения 50 кг дичи требуется не менее 1 м3, причем в такой коптильне продукты можно разместить только в один ярус. Если сырья больше, потребуется высокая коптильня, в которой можно установить несколько ярусов с расстоянием между ними 50–70 см. Крыша коптильни должна устанавливаться выше последнего яруса на 25–30 см. Для зимнего копчения нужно установить в коптильной камере ложную крышу из цельного листа железа. По

краям такой крыши нужно сделать желобки с выходом наружу для стока конденсирующейся внутри камеры влаги. В зимнее время количество влаги всегда выше из-за резкого перепада температур внутри камеры и снаружи.

Во время копчения вначале мясо нужно подвергнуть слабому воздействию дыма, чтобы оно равномерно пропиталось дымом и не пересохло. Постепенно воздействие дыма нужно усиливать, так чтобы в результате над тлеющими дровами образовался густой, но негорячий дым. Температура дыма должна оставаться одинаковой во время последующего процесса копчения.

Для дымообразования во время копчения лучше использовать лиственные породы деревьев: бук, кизил, терн, ольху, дуб, ясень, клен, березу (за исключением коры). С березы перед использованием обязательно надо снять кору, т. к. в ней содержится деготь. Лучшие дрова для копчения – виноградная лоза, белая акация, ольха и можжевельник. Необязательно использовать только это сырье, достаточно всего несколько веточек этих растений, чтобы придать дичи приятный аромат. Вместо ольхи можно использовать сухую древесину вяза, орешника, ясеня, яблони и груши. Из веток этих деревьев вначале нужно нажечь угли, затем подбрасывать в костер опилки и щепки. Можно смешивать различные сорта деревьев, например использовать одновременно опилки ореха, дуба и щепки фруктовых деревьев, которые придают дичи своеобразный аромат, немного пряный и сладковатый. Известны прекрасные свойства можжевельника (и веток, и ягод), который, помимо того, что придает мясу приятный аромат, предохраняет продукты от порчи. Шалфей и мята улучшают и вкус, и запах готовых продуктов. Иногда в костер добавляют веточки полыни, которые придают мясу оригинальный вкус.

Нельзя использовать для костра не только во время копчения, но и при приготовлении любых блюд над ним смолистые деревья – ель, пихту, кедр, сосну и пр. В них много смолы и они придают блюдам, особенно копченым, горьковатый вкус и не вполне аппетитный аромат. Для копчения можно использовать сосновые шишки и иголки. В древесине некоторых деревьев содержится яд (например, в софоре японской). Ядовитые вещества, содержащиеся в буке, при горении разлагаются, поэтому безвредны.

Древесину перед использованием надо обязательно расколоть на небольшие чурочки или щепки длиной 4–6 см. При копчении обязательно нужно использовать опилки.

Не рекомендуется использовать для копчения сырые дрова и слишком сухие ветки и опилки. Сырые дрова тормозят процесс

копчения и ухудшают качество готового продукта. Сухие опилки могут вызвать возгорание, поэтому их предварительно нужно немного увлажнить. Это особенно важно при холодном способе копчения, когда дым должен быть холодным. Для увлажнения воздуха внутри коптильной камеры можно установить широкий сосуд с водой. Очень важно следить за тягой в камере дымообразования. Здесь должен быть ограниченный доступ воздуха, чтобы опилки и веточки прогорали очень медленно и создавали в результате наиболее подходящий для копчения густой дым.

Когда приспособление для копчения подготовлено, можно приступить к самому процессу. Существует два способа копчения: холодный и горячий. Холодное копчение проходит при температуре дыма 20–40°С. Мясо должно сушиться, вялиться в дыму. В результате обрабатываемая тушка становится более плотной, при горячем копчении получается более мягкий продукт. Холодное копчение по времени проходит дольше, чем горячее. Кроме того, продукты холодного копчения могут храниться значительно дольше.

При горячем копчении температура дыма выше, а сам процесс занимает всего несколько часов. Температура дыма во время горячей обработки может колебаться от 90 до 120°С. За счет непродолжительного копчения мясо теряет меньше влаги и не успевает сильно пропитаться дымом. В результате получается полувареный продукт. Преимущество такого способа копчения заключается в том, что в мясе сохраняется природная соль, оно остается достаточно сочным и приобретает специфический аромат.

Для горячего копчения нужно устраивать специальный плоский костер, когда дрова укладываются прямо на плоскую поверхность, а сверху насыпаются небольшим слоем опилки. Такой очаг будет давать не только дым, но и тепло. Чтобы не было слишком сильного огня, необходимо строго сбалансировать количество дров и опилок, слишком сухие дрова нужно немного увлажнить.

Способ копчения и время обработки продукта будут зависеть от вида дичи, ее размеров и от кулинарных пристрастий заготовителя.

Коптить можно уже подготовленное, подсоленное или маринованное мясо, особенно это касается дичи, поскольку она жестковатая, маложирная и со специфическим запахом.

После посола дичь вынимают, тщательно промывают в воде и вывешивают для провяливания на воздухе под навесом. В таком положении мясо сушится 1–2 дня, затем его можно поместить в

коптильню, подвешивая тушки за шейки. Нарезанное кусками мясо можно разложить на решетки или подвесить, как тушки.

Определить время копчения можно по степени готовности мяса, определяя ее в процессе работы. Важно, чтобы дичь не обгорала. Мелкая пернатая дичь (утка и пр.) коптится в течение 1,5 ч, крякву нужно коптить 3,5–4 ч, крупную дичь (гусь, казарка) – до 5 ч. В процессе копчения необходимо поддерживать ровно горение костра. По мнению специалистов, это целое искусство, которое приходит только с опытом.

Когда дичь хорошо закоптится, ее необходимо, пока она горячая, очистить от нагара и копоти. Затем ее оставляют на 1–2 суток в прохладном месте, чтобы она остыла и подсохла, а потом укладывают в деревянные ящики рядами, перекладывая чистой соломой, и убирают на хранение.

Горячим способом, описанным выше, можно коптить, используя простое ведро. Уже через 30–60 мин, в зависимости от размера кусков мяса и коптильни, дым, поднимающийся из-под крышки, приобретает характерный аромат и становится более сухим. Окончательную готовность можно определить по внешнему виду и цвету дичи и по тому, насколько сухой будет ее поверхность. Коптильню можно приоткрывать лишь на очень короткое время, чтобы из-за обильного доступа воздуха не воспламенились чурки, тем более что температура дыма внутри бочки повышается до 80–100°С. Чем короче время обработки, тем выше должна быть температура дыма.

При непосредственном копчении происходит свертывание белков, разрушение малостойких органических соединений, вместе с влагой теряется часть азотистых веществ, вытапливается жир. Чтобы определить температуру внутри коптильни, можно плеснуть на крышку, если она, конечно, металлическая, воду. Если вода не кипит, а просто испаряется, то выдерживается правильный режим копчения. Значит, костер нужно поддерживать именно в таком состоянии.

Готовое блюдо горячего копчения долго не хранится, особенно на природе и без холодильной камеры. Его надо употребить в течение ближайших 2–3 дней. Однако горячее копчение считается наиболее удобным способом обработки дичи, потому что это быстрый, надежный и простой способ сохранения и заготовки продукта.

Холодное копчение – более трудоемкий процесс, потому что требуется сооружать специальную коптильню, а сам процесс занимает много времени. При этом необходимо поддерживать оптимальный режим тления опилок и щепок и нужную концентрацию дыма.

Мясо дичи готовится одинаково как для холодного, так и для горячего копчения. Из туши лося для копчения подходят грудь и бока (ребра), которые перед этим необходимо хорошо просолить в течение 2 недель. Из кабаньего и медвежьего мяса для копчения пригодны спина, ребра, окорока и грудинка.

Все эти части тушек после предварительной обработки можно засолить сухим способом в деревянном ящике со щелями. Дно ящика нужно застелить плотной бумагой, затем насыпать слой соли, на который можно выкладывать слоями окорок, ребра, спинку и грудинку, обильно натертые солью и специями. Сверху все мясо также засыпать слоем соли. Затем ящик нужно поместить в прохладное сухое место на 4 недели.

Спустя положенное время куски мяса надо достать, соскоблить оставшуюся на поверхности соль, ополоснуть и залить на 3 суток водой, каждый день меняя ее. Затем куски развесить на свежем воздухе для вяления. В зависимости от погоды и времени года вяление может продолжаться от 2 до 6 дней. Когда мясо хорошо подсохнет, его надо обсыпать отрубями, специями или толчеными сухарями и после уже коптить. Чем больше соли в мясе, тем ниже должна быть температура копчения.

Готовый копченый продукт должен иметь светло-коричневый цвет и приятный аромат. Если мясо не прокоптилось сразу как следует, его уже нельзя будет повторно перекоптить, в противном случае оно станет слишком жестким. Для лучшего результата процесс копчения должен быть непрерывным и, в зависимости от объема продукта, может длиться от 1,5 суток до 1 недели. При копчении вышеописанных сортов дичи температура дыма в коптильне должна быть не выше 35°С. Чтобы увеличить количество дыма, нужно периодически посыпать дрова сыроватыми опилками или просто смачивать их водой.

Хранить мясо после копчения нужно в прохладном проветриваемом помещении, в подвешенном состоянии, предварительно немного проветрив его и обтерев тряпкой или соломой. От того как хранится копченый продукт, будет зависеть его вкус при дальнейшем использовании или употреблении.

По мнению заядлых охотников, особенно вкусны жирные копченые чирки и перепела. Для копчения птицы можно использовать самый простой способ. Сначала ее необходимо правильно подготовить. Тушки нужно ощипать, обработать, затем разрезать на 2 половинки, если пернатая дичь крупная, или сделать на грудке разрезы. Затем тушки нужно опустить в кипящий рассол (50 г соли на 1 л воды) на 10–15 мин. Это метод мокрого посола. Потом мясо нужно подвесить на специальную перекладину над костром с той стороны, куда идет дым. Можно

использовать самодельную трубу для направления потока дыма, сделанную из листа железа или коры большого дерева. Для поддержания дымообразования в костер можно подкинуть немного сырых веток или щепок. Такое горячее копчение предварительно отваренного мяса непосредственно в дыму костра является самым быстрым, простым и удобным на природе. Уже через 1 ч мясо будет готово и его можно будет сразу же употреблять в пищу. Тем более что такой способ копчения не позволяет долго хранить продукт.

Нередко в походных условиях используются специальные портативные металлические коптильни для горячего копчения. Когда копчение производится именно в такой камере, необходимо соответствующим образом подготовить мясо. Для этого мясо дичи лучше предварительно замариновать, причем маринад должен быть более соленым, чем обычно – на 1 л маринада потребуется примерно 50 г соли. Тушки пернатой дичи нужно разрезать на половинки или распластать, мясо крупной дичи нарезать небольшими кусками. После маринования мясо нужно слегка подсушить, обтереть тканью и повесить в затемненном месте на 1–2 ч для вяления.

Дальше следует подготовить коптильню. На дно нужно насыпать слой тонкой стружки из сухих ошкуренных веток, а на решетку уложить мясо. После этого коптильню нужно закрыть и установить на костер. Очень важно правильно выбрать температурный режим горячего копчения. Обычно обработка мяса в такой коптильне длится 3–3,5 ч. Но если в коптильню закладывается дичь, предварительно отваренная до полуготовности, процедуру копчения можно сократить до 1,5–2 ч.

Вначале температура дыма в коптильной камере должна составлять примерно 45–50°С. После первого периода копчения, который длится несколько минут, переходят ко второму, когда температура плавно повышается до 55–60°С. Пока мясо коптится, камеру не следует открывать, иначе нарушится режим сухой возгонки стружек. Это очень сложный способ копчения, поэтому первые попытки горячего копчения дичи, как правило, заканчиваются неудачей. Обычно новички ставят коптильню в слишком жаркое место костра, в итоге дичь получается не копченой, а запеченной и пересушенной. Но не стоит сдаваться, ведь только на личном опыте можно освоить это нелегкое дело. Очень важно научиться правильно подбирать режим горячего копчения, от которого будет зависеть конечный результат. Закопченное мясо дичи в итоге должно приобрести приятный аромат и золотистый цвет. Даже летом такое мясо может храниться около 1 недели, естественно, в прохладном месте.

Эту же металлическую коптильню можно легко приспособить в походных условиях для запекания дичи, используя в качестве духового шкафа.

Копченая сохатина

Ингредиенты

10 кг сохатины (грудинка и ребра), 30 г чеснока, 5 лавровых листьев, 20 г сахара, кориандр по вкусу, 500–600 г соли, 5 г красного молотого перца, 5 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Подготовленные грудинку и ребра лося нашпиговать очищенным, вымытым и крупно нарезанным чесноком. Приготовить смесь из соли, сахара, измельченного лаврового листа и специй, натереть ею части тушки. Оставить в прохладном месте для просаливания на 1–1,5 недели, затем коптить холодным способом в течение 3–4 недель.

Копченая кабанина

Ингредиенты

10 кг кабанины (спина, ребра или грудинка), 15 г чеснока.

Для рассола: 3 л воды, 20 г сахара, 5 г имбиря, 50 г нашинкованной моркови, 100 г нашинкованного корня сельдерея, 2–3 лавровых листа, 350 г соли, 10 г красного молотого перца, 10 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Подготовленные части туши кабана нашпиговать измельченным чесноком, предварительно очищенным и вымытым.

Приготовить рассол, добавив в кипящую воду соль, сахар, специи, лавровый лист, нашинкованные морковь и корень сельдерея, варить 10 мин. Опускать поочередно в кипящий рассол части тушки на 3–5 мин. Затем подвесить их для просушки в хорошо продуваемом месте на 2–3 дня. После этого кабанину можно коптить холодным способом в течение 3–4 недель.

Копченая медвежатина

Ингредиенты

10 кг медвежатины (спина, ребра или грудинка), 15 г чеснока, 100 г чернослива, 20 г сахара, 10 г кориандра, 10 г имбиря, 500–600 г соли, 10 горошин душистого перца, 10 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Подготовленные части туши нашпиговать измельченным чесноком, предварительно очищенным и вымытым, и измельченным черносливом. Оставить на 2–3 ч в тепле.

Из соли (использовать половину), сахара и специй приготовить смесь. Натереть полученной смесью куски

медвежатины и уложить в деревянный ящик, на дно которого предварительно постелить плотную бумагу и насыпать немного соли (использовать ?). Сверху медвежатину также нужно присыпать оставшейся солью. Солить в течение 2–3 недель в сухом прохладном месте. Затем куски мяса достать, соскоблить оставшуюся соль, промыть, опустить в воду на 2 дня, меняя воду каждый день. Вымоченные куски медвежатины подсушить, подвесив в хорошо продуваемом месте на 3–4 дня. После этого медвежатину можно коптить холодным способом в течение 3–4 недель.

Копченая оленина

Ингредиенты

10 кг оленины (грудинка, ребра), 250 мл лимонного сока, 50 г толченых ягод можжевельника, 2–3 лавровых листа, 10 г сахара, 2 г корицы, 2 г имбиря, 2 бутона гвоздики, 350 г соли, 10 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Подготовленную оленину натереть смесью из лимонного сока и толченых ягод можжевельника, оставить на 4–5 ч в тепле. Из соли, сахара, измельченного лаврового листа и специй приготовить смесь. Выложить куски оленины в эмалированную емкость, обильно пересыпая каждый слой приготовленной смесью. Оставить на 1,5–2 недели в сухом прохладном месте. После этого оленину можно коптить холодным способом в течение 3–4 недель.

Копченая зайчатина

Ингредиенты

3 тушки зайцев, 10 г чеснока, 50 мл лимонного сока, 300 г шпика.

Для рассола: 5 л воды, 2–3 лавровых листа, 10 ягод можжевельника, 15 г сахара, 4 г имбиря, 200 г соли, 10 г красного молотого перца.

Способ приготовления

Каждую тушку, предварительно обработанную, разделить на 4 части: 2 лопаточные и 2 задние. Чеснок очистить, вымыть, истолочь. Натереть мясо чесноком, смешанным с лимонным соком, подвесить для просушки на 3–4 дня в продуваемом тенистом месте.

Приготовить рассол, добавив в кипящую воду соль, сахар, лавровый лист, ягоды можжевельника и специи, кипятить в течение 5 мин. Рассол остудить и залить им куски тушек, уложенные в посолочную емкость. Оставить при нормальной температуре на 2 дня, периодически перекладывая куски мяса сверху вниз.

После этого мясо обсушить полотенцем и слегка проветрить, затем нашпиговать мелко нарезанным шпиком. Каждый кусок нужно отбить, положив между двумя разделочными досками, чтобы суставы и крупные кости расплющились. Коптить куски тушек горячим способом в течение 3–4 ч. Во время копчения можно периодически сбрызгивать зайчатину оставшимся рассолом.

В домашних условиях можно коптить тушку зайца целиком и с фаршем из грибов или яблок. Копченая зайчатина хорошо сочетается с гречневой кашей и жареным картофелем.

Копченые утки

Ингредиенты

5 тушек уток, 200 мл яблочного уксуса, корица по вкусу, 1–2 бутона гвоздики, 25 г сахара, 250 г соли.

Способ приготовления

Утиные тушки, предварительно обработанные, промыть, надрезать у каждой спинку, натереть смесью из соли (использовать половину), сахара и корицы. Уложить в посолочную емкость.

Приготовить маринад, растворив в кипящем яблочном уксусе соль и добавив гвоздику. Кипятить 2–3 мин, затем остудить, процедить и залить полученным маринадом утиные тушки. Установить пресс, оставить при нормальной температуре на 3–4 ч. Затем достать тушки из рассола, обсушить бумажными салфетками, обернуть чистой плотной бумагой, перевязать и подвесить в коптильную камеру. Коптить горячим способом в течение 2,5–3 ч, пока мясо не станет золотисто-коричневого цвета.

Копченые перепела

Ингредиенты

5 тушек перепелов.

Для рассола: 3 л воды, 5 г гвоздики, корица по вкусу, 250 г соли, 5 г красного молотого перца.

Способ приготовления

Подготовленные тушки разрезать на 2 половинки. Приготовить рассол, растворив в кипящей воде соль и добавив специи. Поочередно опускать в кипящий рассол половинки тушек на 10–15 мин. Потом подвесить мясо для просушки в хорошо продуваемом месте на 5–6 ч. Коптить горячим способом в течение 1 ч.

Копченые рябчики

Ингредиенты

5 тушек рябчиков.

Для рассола: 3 л воды, 2 г корицы, 2 г кориандра, 2 г имбиря,

2 лавровых листа, 250 г соли, 5 г красного молотого перца.

Способ приготовления

Подготовленные тушки разрезать на 2 половинки. Приготовить рассол, растворив в кипящей воде соль и добавив специи и лавровый лист. Поочередно опускать в кипящий рассол половинки тушек на 10–15 мин. Потом куски тушек обсушить, промокнув бумажными салфетками. После такого мокрого засола рябчиков можно коптить горячим способом в течение 1 ч. Варено-копченое мясо долго не хранится, поэтому рекомендуется съесть рябчиков непосредственно после их приготовления.

Копченая индейка

Ингредиенты

1 тушка индейки, 2–3 лавровых листа, 2 г кориандра, 2 г кардамона, 2 г гвоздики, 1 г имбиря, 2 г толченого мускатного ореха, 5 г чеснока, 10 г репчатого лука, 200 г соли, 5 г красного молотого перца.

Способ приготовления

Подготовленную тушку индейки разрезать на 2 половинки. Из соли, специй, измельченного лаврового листа, мелко нарезанных лука и чеснока, предварительно очищенных и вымытых, приготовить смесь. Натереть ею половинки тушки, оставить при нормальной температуре на 4–5 ч, затем убрать на холод на 3 дня. После подсушить в продуваемом месте в течение 1–2 дней. Коптить холодным способом 2–3 недели.

Копченые дикие голуби

Ингредиенты

5 тушек голубей, 5 г чеснока, 3 г сухой горчицы, 80 г соли.

Для рассола: 2 л воды, 1–2 лавровых листа, 2 г кардамона, 2 г имбиря, 2 г фенхеля, 80 г соли, 3 г красного молотого перца.

Способ приготовления

Подготовленные тушки голубей разрезать на 2 половинки каждую. Из соли, измельченного чеснока, предварительно очищенного и вымытого, сухой горчицы приготовить смесь. Натереть этой смесью половинки тушек, оставить в тепле на 2–3 ч.

Приготовить рассол, добавив в кипящую воду соль, лавровый лист и специи, кипятить 3 мин. Опускать в кипящий рассол поочередно куски тушек на 5–8 мин. После этого мясо подсушить, подвесив в хорошо продуваемом месте на 12 ч. Коптить горячим способом в течение 1 ч.

Приготовление дичи на костре

Этот способ приготовления пищи является самым древним, но в последнее время он приобретает все большую популярность, особенно среди любителей охоты, рыбалки или просто многодневных походов на природу. Существует несколько способов приготовления пищи на костре: на вертеле, в земле и углях и в глине.

Место для костра нужно выбирать в защищенном от ветра месте, желательно подальше от деревьев, чтобы их ветки не могли воспламениться. Разводить костер нужно на голой земле, расчищенной от сухих листьев и травы. Как и при разведении костра, для копчения лучше использовать лиственные породы деревьев: бук, ольху, дуб, ясень, клен, березу (за исключением коры), фруктовые деревья, а также можжевельник. Для придания мясу специфического аромата в костер можно подбрасывать шалфей, мяту или полынь. Смолистые деревья исключаются.

Приготовление дичи на вертеле

Вертел для шашлыка можно сделать из прямых ольховых, ореховых и кленовых ошкуренных веток. Толщина веток должна соответствовать весу мяса, которое будет потом обжариваться на костре (вертел не должен прогибаться под тяжестью тушек). Длина веток для вертела должна быть не менее 1 м. Это необходимо для того, чтобы во время приготовления пищи можно было отодвинуться подальше от костра и уберечь руки от ожогов. Один конец вертела придется поддерживать рукой, а другой, чтобы не уставали руки, можно положить на рогульку (раздвоенную на конце палку), воткнутую с противоположной стороны костра.

На вертеле можно приготовить любую пернатую дичь. Наиболее вкусными, по мнению специалистов, получаются дикие утки, особенно нырковые. Обжаривание на вертеле над костром помогает отбить присущий им специфический рыбный запах. Дым костра пропитывает мясо новыми ароматами. Кроме того, мясо успевает немного подкоптиться и становится мягче.

Вначале дичь необходимо подготовить: обработать, снять шкуру, если это заяц, или ощипать, если это пернатая дичь, выпотрошить и промыть. Ощипывать птицу надо с шеи. Кожа дикой птицы легко рвется, поэтому ее никогда не обваривают кипятком. Ощипывать птицу нужно осторожно, подхватывая по

нескольку перышек сразу. Особенно осторожно нужно выщипывать перья в области зоба. Ощипанную птицу нужно осторожно натереть мукой, и, если необходимо удалить пух, смочить спиртом и поджечь. Дичь не опаливают на огне, как домашнюю птицу. Затем тушку следует обсушить бумажным полотенцем. Отдельно нужно аккуратно удалить пеньки, оставшиеся от перьев, стараясь не повредить кожу. Если на ней будут разрывы, через них при обжаривании будет вытекать сок и жир, в итоге мясо получится сухим и жестким.

У самой мелкой дичи – перепелов, дупелей, куропаток – головы не отрезают. Если птицу обжаривают на костре целиком, голову нужно подвернуть под правое крыло.

Потрошить дичь также нужно очень аккуратно, стараясь не повредить желчный пузырь, который удаляют во вторую очередь, после удаления зоба. Если желчный пузырь поврежден, нужно вырезать пропитанное желчью место. У перепелок при вырезании внутренностей нужно постараться сохранить жир, который выстилает брюшко. Если же он отделился, после потрошения его нужно положить обратно. Затем целую тушку, если дичь мелкая, или куски крупной дичи нужно насадить на вертел и закрепить мягкой проволокой (только не медной), можно использовать толстые нитки или свежее лыко. Полость целой тушки можно при желании начинить какими-либо овощами, специями, фруктами и пр. Это придаст мясу большую сочность и аромат. Начиненную тушку нужно обязательно прочно зашпилить или зашить той же проволокой или нитками. Перед жареньем на вертеле мясо дичи можно натереть смесью из соли и специй или замочить в маринаде, или же поливать маринадом во время жаренья.

Чтобы мясо было пожирнее, ведь у дичи оно довольно сухое и жесткое, можно обернуть тушку снаружи тонкими ломтиками свиного сала или нашпиговать им тушку.

Жаренье на вертеле занимает немного времени, по сравнению с засолкой или копчением дичи, но приготовленный таким способ продукт долго не хранится, и его необходимо сразу же после приготовления употребить в пищу. Кряква на вертеле готовится в течение 1 ч, чирок – около 45 мин, более крупная птица – на несколько минут дольше.

Для жаренья на вертеле и над костром лучше всего подходит мясо молодой дичи. Самое вкусное мясо пернатой дичи осенью и в начале зимы.

После жаренья блюдо из мелкой дичи (вальдшнепов, дупелей, бекасов, перепелок, дроздов) можно сохранить, залив приготовленную птицу растопленным жиром.

Мясо крупной дичи жарится на вертеле еще дольше. Перед

запеканием необходимо нарезать мясо крупными кусками, можно также жарить печень. Вертел потребуется более толстый и прочный. Его нужно будет зачистить в виде ромба, чтобы куски не проворачивались при вращении вертела. Зажаренное крупными кусками мясо диких животных гораздо вкуснее.

Когда готовят шашлык, при отсутствии плоских металлических шампуров каждый кусочек дичи нужно насаживать на два тонких прутика, иначе мясо будет проворачиваться и поджариваться только с одной стороны, другая же сторона останется сырой. При насаживании мяса необходимо предварительно проделать в каждом кусочке отверстия острой палочкой, куда затем можно будет вставить прутики.

Над костром надо установить поддерживающую поперечину из толстой сырой ветки, чтобы прутики не прогибались посередине под тяжестью насаженного на них мяса. Чем крупнее куски мяса, тем выше нужно поднимать над углями вертел, в противном случае снаружи образуется жесткая корочка, а внутри мясо останется сырым.

Самым главным в приготовлении блюд на вертеле является умение выбрать правильный тепловой режим. В самом начале необходимо выдержать мясо в течение нескольких минут в наиболее горячем месте костра, потом его можно переместить в другое место и выдерживать здесь при равномерной температуре все оставшееся время. Очень важно, чтобы угли дышали жаром, а не пламенем. Поэтому сначала нужно нажечь углей, а затем подбрасывать в костер щепки и мелкие веточки по мере необходимости.

Жареное на вертеле мясо лося напоминает говядину, мясо зайца – крольчатину, мясо косули – баранину, а мясо кабана – свинину. По мнению многих охотников, самый вкусный шашлык – из мяса кабана, косули, дикого барана и козла.

Для жаренья на вертеле сохатины и оленины, как и говядины, предпочтение нужно отдавать лишь оковалку и филею, из которых делают вырезку. Это куски мяса, вырезанные из длинных мышц, которые располагаются по обеим сторонам поясничной области позвоночника на внутренней части туши. Мясо на задней части ног (кострец и огузок) не годится для жаренья на вертеле, оно получится слишком жестким.

Кабанина, пригодная для жаренья над костром, – это задний окорок и корейка. Лопаточная часть или грудинка подходит для копчения или приготовления супов, тушеных блюд и т. п.

Тушку зайца обычно жарят целиком и фаршируют, но для более быстрого приготовления ее можно разрезать на 2 или 4 части.

Специфический запах и жесткость мяса устраняются после маринования. Во всех старинных рецептах предлагается перед приготовлением мяса из дичи обязательно оставлять его на 2–3 дня в маринаде, рассоле или другом растворе для размягчения мяса. Самым простым считается маринование в сыворотке, кефире или снятом молоке, где мясо пернатой дичи должно оставаться примерно 10–12 ч. Мясо старых животных замачивают на 1–2 дня. Можно также использовать смесь воды и кваса с добавлением меда и репчатого лука по вкусу.

Мариновать мясо диких животных перед жареньем на вертеле нужно дольше, чем мясо домашних животных, при этом количество специй и их разнообразие также может быть больше.

Устранить неприятный запах дичи поможет имбирь или мускатный орех, которые перед приготовлением нужно положить внутрь целой тушки или натереть куски мяса смесью из них.

Очень жесткое мясо можно предварительно отбить деревянным молотком или его подобием, затем натереть сухой горчицей и оставить на 5–6 ч в теплом месте. После замочить в маринаде на несколько часов и убрать в холодное место.

Во время длительной охоты можно использовать для приготовления различных блюд специальный сборный мангал с шампурами и решеткой. Высота мангала для приготовления шашлыка на природе должна быть такой, чтобы мясо было поднято над углями на 4–5 см или даже немного меньше. Качество жареного мяса будет зависеть от количества углей и их жара. Лучше использовать мангал с мелкими колосниками и поддувалом, что позволит регулировать тягу в зависимости от направления ветра. Готовить мясо на таком мангале значительно удобнее, хотя кому-то и может показаться, что в этом мало романтики и на природе все должно быть натуральным, даже костер с самодельными шпажками и вертелом.

На мангале можно делать шашлыки и поджаривать мясо на решетке, но есть и такие блюда из дичи, которые можно приготовить только в углях, золе или земле под костром.

Приготовление дичи в глине

Жарить дичь в глине и на костре можно только на охоте. Это довольно экзотическое блюдо, но вполне уместное на нашем столе. Для него необходимо раздобыть подходящую глину. Следует скатать из нее несколько шариков и положить в костер.

Если шарики рассыплются в огне, значит, глина не подходит. Если же они превратились под действием огня в крепкие комочки, такую глину можно смело использовать в кулинарных целях.

Блюда в глине лучше всего готовить из куриных или диких

голубей. Из мяса крупных диких животных лучше делать другие блюда, потому что оно, во-первых, требует длительной обработки, а во-вторых, получается суховатым.

Для запекания в глине хорошо подходят кряква и чирок, но не нырковые утки, поскольку перо у них чересчур плотное, а подкожный жир после запекания птицы в глине придает блюду специфический неприятный запах.

Перед запеканием птицу необходимо правильно подготовить. Для этого тушку вначале нужно выпотрошить, не ощипывая перо. Затем надо отрезать шею и крылья, промыть изнутри и просолить. При желании и наличии необходимых продуктов можно начинить птицу животным жиром, салом, ягодами, орехами или фруктами.

После этого тушку нужно тщательно обмазать глиной слоем около 1–2 см, забивая ее под перо. Костер предварительно должен перегореть, убедившись в этом, разгребают угли и в золе выкапывают ямку. В эту ямку надо положить глиняную «куклу». Запекают дичь в течение короткого времени, хотя это будет зависеть от размеров птицы. Тетерева нужно запекать в глине не менее 2 ч, а мелкую птицу меньше 1 ч.

Пока птица будет готовиться, сверху можно развести небольшой костер, поддерживая его ветками и щепками. На этом костре и на горячих углях можно одновременно приготовить какое-нибудь другое блюдо.

Когда пройдет положенное время, глиняную «куклу» нужно достать, разбить глину и снять ее вместе с перьями. В процессе приготовления они впекаются в глину, поэтому легко отделяются от мяса. Если птица окажется не совсем готова, можно разрезать тушку на куски и слегка обжарить над тлеющими углями на вертеле, пока не образуется ароматная румяная корочка.

Приготовление дичи в золе и горячей земле

Таким способом на костре можно готовить самые разнообразные блюда. Для этого понадобится алюминиевая фольга. Можно готовить из мяса диких животных, но особенно вкусными получаются блюда из пернатой дичи. Тушку мелкой или средней птицы предварительно нужно разрезать пополам, затем натереть солью, обернуть тонкими ломтиками свиного сала и завернуть в 2–3 слоя фольги. Получившийся сверток можно для надежности перетянуть крепкой ниткой или проволокой (только не медной), а затем закопать в золу и засыпать углями.

Время запекания может быть разным в зависимости от размера дичи. Например, половинку вальдшнепа можно запекать 10–15 мин, другая птица требует более длительной обработки. Определить готовность блюда можно, проверяя состояние фольги:

если на ней появляются коричневые пятна, значит, блюдо начинает подгорать.

Одновременно с приготовлением дичи в фольге можно приготовить и другие блюда. В походных условиях так удобно запекать картофель и поджаривать хлеб. Все это станет хорошим дополнением к готовой дичи.

Мелкую и среднюю пернатую дичь можно готовить целой тушкой в горячей земле под костром. Для этого нужно предварительно подготовленную тушку просолить, смазать снаружи жиром, обернуть листьями клена, лопуха или кувшинки, что будет под рукой, и обвязать проволокой, крепкой ниткой или свежим лыком. Кленовые листья придают мясу дичи сладковатый вкус и делают его мягче.

В земле выкапывают ямку. Туда надо положить тушку, засыпать ее землей и утрамбовать. Насыпной слой земли не должен превышать 2–3 см. После этого над закопанной дичью разводят костер.

Таким способом можно запекать дичь средних размеров (рябчика, дикого голубя) примерно в течение 1 ч.

Рецепты блюд, приготовленных на вертеле, в углях и глине

Сохатина, жаренная на вертеле

Ингредиенты

5 кг сохатины, 500 г шпика, 50–60 г соли.

Для маринада: 2 лимона, 150 мл коньяка, 350 мл виноградного уксуса, 200 г репчатого лука, 50 г семян укропа, 2 г гвоздики, 2 г базилика, 3 лавровых листа, 2 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Подготовленное мясо нарезать кусками примерно по 200–300 г, шпик нарезать более мелкими кусочками.

Приготовить маринад. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарубить. Лимоны вымыть, срезать с них цедру, мякоть мелко нарезать. Цедру тоже мелко нарезать и соединить с мякотью, добавить лук, соль, специи, коньяк, виноградный уксус и измельченный лавровый лист. Поместить в маринад куски мяса и шпика, убрать в прохладное место на 8 ч.

После этого можно жарить мясо на вертеле, нанизав его вперемежку с кусочками шпика. Во время обжаривания можно срезать готовый верхний слой мяса и, переложив в тарелку или миску, употреблять в пищу, пока не остыл. Оставшуюся часть жарить дальше до полной готовности.

Сохатина, приготовленная по-крестьянски

Ингредиенты

5 кг сохатины, 400 г шпика, 2 лимона, 50–60 г соли.

Для маринада: 2,5 л воды, 800 мл виноградного уксуса, 25 г сахара, 3 лавровых листа, 2 г гвоздики, 100 г толченых ягод можжевельника, 50 г соли, 10 г душистого перца горошком, 5 г красного молотого перца, 5 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Мясо нарезать крупными кусками. Лимон вымыть, срезать цедру, мякоть нарезать небольшими кусочками, цедру измельчить, соединить мякоть и цедру с солью. Полученной смесью натереть куски мяса и оставить на 5 ч при нормальной температуре.

Приготовить маринад, добавив в кипящую воду соль, сахар, ягоды можжевельника и специи, кипятить 5 мин, влить уксус и варить еще 5 мин. Опускать в кипящий маринад поочередно куски сохатины на 10–15 мин. Затем мясо достать, а маринад процедить. Сохатину обсушить, нашпиговать мелко нарезанным шпиком и подвесить для просушки в хорошо проветриваемом месте на 2 дня.

Жарить на вертеле, подняв его на такой уровень, чтобы огонь для обработки мяса был средним. Время от времени поливать мясо оставшимся маринадом.

Фаршированная медвежатина на вертеле

Ингредиенты

1 кг медвежатины, 150 г зелени петрушки, 50 г сыра.

Для фарша: 150 г свиного сала, 100 г репчатого лука, 25 г чеснока, 10 г соли, 3 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Подготовленную медвежатину нарезать полосками длиной 10–15 см. Репчатый лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки промыть, обсушить, измельчить. Сало мелко нарезать. Из кусочков сала, репчатого лука, чеснока, соли и перца приготовить фарш. Выложить его на полоски мяса, завернуть, закрепить прочными нитками, аккуратно нанизать на вертел. Жарить над раскаленными углями, пока мясо не подрумянится и не перестанет выделяться мясной сок. Готовое фаршированное мясо освободить от ниток, посыпать тертым сыром и измельченной зеленью петрушки.

Медвежатина, жаренная на вертеле

Ингредиенты

5 кг медвежатины, 200 г репчатого лука, 450 мл винного уксуса, 150 мл красного вина, 400 г сала, 50 г зелени петрушки, 50 г соли, 10 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Подготовленную медвежатину нарезать средними кусками. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень

петрушки промыть, обсушить, измельчить. Сало нарезать небольшими кусочками. Приготовить маринад, смешав винный уксус и красное вино, добавив нарезанный лук и измельченную зелень петрушки, соль и перец. Выложить куски мяса и сала в маринад. Оставить на 5–6 ч в прохладном и сухом месте.

Жарить на вертеле, нанизав мясо вперемежку с салом, над раскаленными углями, периодически сбрызгивая мясо оставшимся маринадом.

Медвежатина, жаренная на вертеле целым куском

Ингредиенты

1 кг медвежатины, 200 г зеленого лука, 500 г свежих помидоров, 100 мл растительного масла, 100 г зелени кинзы, 100 г зелени базилика, 25 г соли, 5 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, зеленый лук и зелень кинзы и базилика промыть. Подготовленную медвежатину зачистить от пленок и целиком во всю длину нанизать на вертел. Чтобы во время жаренья мясо не проворачивалось, а также не уменьшалось в весе и не теряло форму, его можно закрепить на вертеле прочной ниткой или проволокой (только не медной). Жарить на вертеле над раскаленными углями как обычный шашлык, – периодически сбрызгивая растительным маслом. Отдельно поджарить над костром помидоры, целиком нанизанные на вертел.

Когда шашлык из мяса со всех сторон покроется румяной корочкой, его нужно будет аккуратно снять с вертела и нарезать ломтиками, посолить, поперчить, украсить блюдо помидорами, измельченным зеленым луком и веточками кинзы и базилика.

Кабанина, жаренная на вертеле

Ингредиенты

5 кг кабанины, 400 г сала, 200 г репчатого лука, 200 г корня хрена, 450 мл винного уксуса, 10 г сахара, 60 г соли, 10 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Подготовленное мясо крупно нарезать. Сало нарезать мелкими кусочками и им нашпиговать кабанину.

Репчатый лук и корень хрена очистить, вымыть, мелко нарезать.

Приготовить маринад, добавив в подогретый винный уксус соль, перец, сахар, лук и хрен. Положить в маринад куски мяса и оставить в прохладном месте на 7–8 ч.

Обжаривать на вертеле, подняв его повыше над костром, в течение 3–4 ч, периодически поливая мясо оставшимся маринадом.

Шашлык из кабанины, замоченной с помидорами

Ингредиенты

2 кг кабанины, 400 г свежих помидоров, 200 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, 5 г сахара, 25 г соли, 5 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Подготовленное мясо нарезать кубиками со стороной 4 см. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Положить мясо в эмалированную емкость, посолить, поперчить, добавить сахар, растительное масло, лук и помидоры. Слегка уплотнить и убрать в холодное место на 6–8 ч.

Нанизать маринованное мясо на шпажки без помидоров и лука, обмять так, чтобы мясо лежало ровно, без углов, как целый кусок. Жарить над раскаленными углями, периодически сбрызгивая оставшимся маринадом.

Шашлык из молодого кабанчика с овощами

Ингредиенты

1 кг кабанины (мякоть), 150 мл растительного масла, 150 г репчатого лука, 200 г болгарского перца, 60 г свежих помидоров, 60 г яблок, 15 г крахмала, 1 яйцо, 80 мл хереса, 10 г соли, 5 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Мясо нарезать кусками длиной 3 см и толщиной 1 см. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Болгарский перец очистить от семян, вымыть, нарезать ломтиками. Яблоко вымыть, удалить сердцевину, мелко нарезать. Помидоры вымыть и измельчить.

Уложить мясо, овощи и яблоко в эмалированную емкость, посолить, поперчить, влить вино и 50 мл растительного масла. Крахмал взбить с яйцом и добавить в маринад. Все хорошо перемешать и убрать в прохладное место на 2–3 ч.

Нанизывать на вертел или шпажку куски мяса вперемежку с болгарским перцем и луком. Жарить над раскаленными углями до образования румяной корочки, периодически поливая оставшимся растительным маслом.

Шашлык из молодого кабанчика

Ингредиенты

2 кг кабанины, 150 г свиного сала, 200 г репчатого лука, 30 г соли, 5 г черного молотого перца, 80 мл столового уксуса.

Для украшения : 300 г помидоров, 100 г зеленого лука, 100 г лимона.

Способ приготовления

Подготовленное мясо крупно нарезать. Сало нарезать средними кусками. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать

кольцами. Мясо выложить в эмалированную емкость, пересыпая каждый слой солью, перцем и кольцами лука, сбрызгивая столовым уксусом. Мясо утрамбовать и убрать на холод на 3–4 ч.

Жарить на вертеле, подняв его повыше над костром, в течение 3–4 ч, периодически поливая мясо оставшимся маринадом.

Помидоры, лимон, зеленый лук вымыть. Лук мелко нарезать, помидоры нарезать дольками, лимон ломтиками. Украсить ими готовый шашлык.

Шашлык из косули

Ингредиенты

5 кг мяса косули (использовать те же части, что и для шашлыка из сохатины), 200 г сала, 200 мл сухого белого вина, 150 мл столового уксуса, 4 лимона, 150 г репчатого лука, 100 г зелени петрушки, 50 г соли, 10 г черного молотого перца, корица и гвоздика по вкусу.

Способ приготовления

Нарезать подготовленное мясо косули крупными кусками. Сало нарезать небольшими кусками. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень петрушки промыть, обсушить и измельчить. Лимоны вымыть, снять цедру, мякоть измельчить и соединить с мелко нарезанной цедрой.

Приготовить маринад, смешав вино и столовый уксус. Растворить в подогретой смеси соль, добавить перец, корицу, гвоздику, лимон, лук и измельченную зелень. Опустить в маринад мясо косули и куски сала. Мариновать в холодном месте в течение 4–5 ч. Жарить на вертеле над горячими углями, периодически поливая оставшимся маринадом.

Шашлык из косули с баклажанами

Ингредиенты

1,5 кг мяса косули (корейка), 1 кг баклажанов, 150 г растительного масла, 120 г репчатого лука, 25 г соли, 10 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Посыпать куски мяса смесью из соли и перца. Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, сделать глубокие надрезы вдоль и поместить в эти надрезы куски мяса и лук. Нанизать на вертел, захватив оба конца баклажана и все куски мяса. Жарить над раскаленными углями, поливая время от времени растительным маслом. Поворачивать вертел нужно так, чтобы куски мяса обжарились со всех сторон.

Шашлык из шпигованного мяса косули

Ингредиенты

5 кг мяса косули, 50 г чеснока, 120 г репчатого лука, 150 г моркови, 150 г корней петрушки, 200 мл красного вина, 100 мл воды, 150 г животного жира, 100 г соли, 10 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Мясо нарезать кусками по 200–250 г. Репчатый лук, морковь, корни петрушки очистить, вымыть и нарезать лук – кольцами, морковь и корни петрушки – соломкой. Натереть куски мяса смесью из соли, перца, измельченного чеснока, пересыпать луком и залить вином, смешанным с водой. Оставить в холодном месте на 3–4 ч. Затем мясо достать, обмазать жиром, нашпиговать морковью и петрушкой, нанизать на вертел вперемежку с кольцами лука. Жарить над раскаленными углями, поливая время от времени маринадом, пока на мясе не образуется румяная корочка.

Мясо косули, жаренное над костром

Ингредиенты

5 кг мяса косули (филе), 400 г шпика, 400 мл сухого белого вина, 100 г репчатого лука, 80 г соли, перец по вкусу.

Для маринада: 5 л воды, 60–70 г сахара, 40 г душистого перца горошком, 2 г гвоздики, 2 г кориандра, 100 мл виноградного уксуса, 2 лавровых листа, 2 г корицы, 2 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Филе промыть, нарезать крупными кусками. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Приготовить маринад, добавив в воду сахар, душистый перец горошком, гвоздику, черный молотый перец, кориандр, лавровый лист и корицу. Кипятить 30 мин, за 10 мин до окончания варки добавить виноградный уксус. Затем дать остыть маринаду и выложить в него филе косули и репчатый лук. Оставить на 3–4 дня в прохладном месте, время от времени перекладывая куски мяса сверху вниз.

Шпик нарезать небольшими кусочками и растопить в сковороде на горячих углях. Добавить к шпику филе и обжарить до золотистого цвета. Добавить к филе и шпику вино, соль и перец по вкусу, тушить под крышкой в течение 1 ч, поддерживая средний огонь щепками и опилками.

Готовое филе выложить на блюдо, а полученный в процессе приготовления соус процедить и добавить к мясу (можно использовать его отдельно).

Шашлык из сайгака с оливковым маслом и мускатным орехом

Ингредиенты

2 кг мяса сайгака (мякоть почечной части – седло), 250 г

шпика или жирной копченой ветчины.

Для маринада: 250 г репчатого лука, 100 мл оливкового масла, 1–2 лавровых листа, 5 г тертого мускатного ореха, 1 г гвоздики, 40 г соли, 5 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Мясо нарезать кусочками по 100 г, выложить в эмалированную емкость. Из оливкового масла, измельченного лаврового листа, соли, перца, гвоздики и тертого мускатного ореха приготовить маринад, вскипятив смесь на огне. Залить полученным маринадом мясо, убрать в прохладное место на 2–3 ч.

Шпик или жирную копченую ветчину нарезать небольшими кусочками. Нанизать мясо на шпажки вперемежку со шпиком. Жарить над раскаленными углями, периодически поливая оставшимся маринадом, пока не образуется румяная корочка.

Шашлык из печени сайгака по-охотничьи

Ингредиенты

500 г печени сайгака, 250 г ветчины, 20 г соли, 5 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Печень сайгака нарезать крупными кусками, промыть, обсушить, нашпиговать мелко нарезанной ветчиной, насыпав в надрезы соль и перец. Насадить на деревянные ошкуренные и заостренные в виде ромба рожны и воткнуть их в землю под наклоном с подветренной стороны на расстоянии 30 см от костра. Жарить, поворачивая рожны с кусками печени по нескольку раз и срезая верхние поджаренные слои, перекладывая их на тарелку или листья лопуха. Лопух придает печени дополнительный аромат и делает ее немного сладковатой.

Шашлык из мяса сайгака, замоченного в водке

Ингредиенты

2 кг мяса сайгака (мякоть почечной части – седло), 250 г курдючного сала, 150 г репчатого лука, 50 мл водки, 30 мл столового уксуса, 100 г зелени укропа и петрушки, 40 г соли, 5 г красного молотого перца.

Для украшения: 300 г свежих помидоров, 100 г зеленого лука, 50 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Мясо нарезать кусками по 150–200 г. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень укропа и петрушки промыть и измельчить. Мясо выложить в эмалированную емкость, пересыпая каждый слой солью, перцем, кольцами лука, измельченной зеленью укропа и петрушки, сбрызгивая смесью из водки и столового уксуса. Слегка умять руками массу и убрать в

прохладное место на 6–8 ч.

Курдючное сало нарезать ломтиками. Нанизать на вертел ломтики курдючного сала вперемежку с кусками мяса и кольцами лука. Жарить над раскаленными углями без пламени в течение 15–20 мин, периодически поливая оставшимся маринадом.

Готовое мясо снять с вертела, переложить на тарелку, украсить дольками помидоров, предварительно промытыми, мелко нарезанными зеленым луком и зеленью укропа и петрушки.

Сайгак, жаренный на вертеле

Ингредиенты

5 кг мяса сайгака (мякоть почечной части – седло), 500 г шпика, 1 кг помидоров, 250 г сливочного масла, 200 г зеленого лука.

Для маринада: 70 г соли, 10 г черного молотого перца, 200 г репчатого лука, 500 мл столового уксуса, 500 мл воды, 100 мл лимонного сока.

Способ приготовления

Мясо нарезать кусками по 250–300 г. Шпик нарезать небольшими кусочками.

Приготовить маринад, растворив в кипящей воде соль, добавив очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук. Кипятить 3 мин, затем влить столовый уксус и лимонный сок, довести до кипения и остудить. Залить маринадом мясо и оставить в прохладном месте на 2–3 ч. Затем маринад слить и процедить.

Нанизать на вертел куски мяса вперемежку со шпиком, кольцами лука и кружками предварительно вымытых помидоров. Жарить над раскаленными углями без пламени в течение 15–20 мин, периодически поливая оставшимся маринадом.

Готовое мясо снять с вертела, переложить на тарелку, полить растопленным сливочным маслом и посыпать промытым и мелко нарезанным зеленым луком.

Мясо сайгака в молоке

Ингредиенты

2 кг мяса сайгака (мякоть), 1 л молока, 3 г корицы, зелень петрушки по вкусу, 20 г соли, 6 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, обсушить, посыпать смесью из соли, перца и корицы, оставить в тепле на 1–2 ч. Затем положить в кастрюлю с молоком и поставить на раскаленные угли, дать закипеть и варить 20 мин.

После этого нанизать мясо на вертел и жарить над углями, периодически поливая молоком, до образования румяной

корочки. Перед употреблением посыпать измельченной зеленью петрушки, предварительно промытой.

Сайгак, жаренный на вертеле по-восточному

Ингредиенты

3 кг мяса сайгака (мякоть почечной части – седло), 300 г почек, 200 г репчатого лука, 150 г зелени петрушки, 200 мл столового уксуса, 100 мл лимонного сока, 80 г соли, 10 г красного молотого перца.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать кусками по 250–300 г, почки также промыть и разрезать пополам. Выложить мясо в эмалированную емкость, пересыпая каждый слой солью, перцем, кольцами лука, предварительно очищенного и вымытого, измельченной промытой зеленью петрушки, сбрызнув смесью из лимонного сока и столового уксуса. Оставить в прохладном месте на 2–3 ч для маринования.

Затем маринад слить и процедить. Мясо нанизать на вертел вперемежку с половинками почек и кольцами лука. Жарить над раскаленными углями без пламени в течение 15–20 мин.

Шашлык из мяса сайгака с кислым молоком и миндалем

Ингредиенты

2 кг мяса сайгака (мякоть), 100 г миндаля, 300 мл кислого молока.

Для маринада: 120 мл лимонного сока, 2 г гвоздики, 25 г соли, 10 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Мякоть нарезать кусками по 50 г. Уложить в эмалированную емкость, пересыпая каждый слой смесью из соли, перца и корицы. Залить лимонным соком и оставить в прохладном месте на 2 ч. Затем маринованные куски мяса нанизать на вертел и жарить над раскаленными углями до образования румяной корочки. Готовый шашлык посыпать измельченным миндалем и залить хорошо взбитым кислым молоком.

Шашлык из мяса сайгака с лимонным соком

Ингредиенты

5 кг мяса сайгака (мякоть почечной части – седло), 120 мл растительного масла, 150 г сливочного масла, 200 г репчатого лука, 300 мл столового уксуса, 100 мл лимонного сока, 80–90 г соли, 10 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Мясо нарезать кусками по 250–300 г. Уложить в эмалированную емкость, пересыпая каждый слой солью, перцем и кольцами лука, предварительно очищенного и вымытого, залить уксусом и лимонным соком. Оставить в прохладном месте на 2–3

ч. Затем маринад слить и процедить.

Куски мяса обмазать сливочным маслом, нанизать на вертел куски мяса вперемежку с кольцами лука. Жарить над раскаленными углями в течение 15–20 мин, периодически поливая шашлык оставшимся маринадом, смешанным с растительным маслом.

Шашлык из мяса, печени и почек сайгака

Ингредиенты

500 г мяса сайгака (седло), 250 г печени, 250 г почек, 50 мл виноградного сока, 40 г соли, 10 г черного молотого перца.

Для украшения: 150 г репчатого лука, 30 г зерен граната.

Способ приготовления

Мясо, печень и почки нарезать кусками величиной со сливу. Посыпать смесью из соли и перца. Нанизать на три шпажки отдельно мясо, отдельно печень, отдельно почки. Жарить над тлеющими углями, периодически сбрызгивая виноградным соком.

Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Готовый шашлык снять со шпажек, выложить на тарелку, посыпать кольцами лука и зернами граната (если граната нет, можно обойтись и без него).

Шашлык из молодого сайгака

Ингредиенты

1 кг мяса молодого сайгака (реберная часть или корейка), 100 г репчатого лука, 50 г зеленого лука, 5 г сушеного барбариса, 20 г зелени укропа и петрушки, 12 г соли, 5 г красного молотого перца.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Сушеный барбарис вымочить. Зелень укропа и петрушки, зеленый лук промыть, мелко нарезать. Корейку разрубить на 5–6 кусков вместе с ребрами. Промыть, обсушить, разложив на доске, затем посолить и поперчить. Нанизывать на шпажки или вертел вперемежку с кольцами репчатого лука и барбарисом. Жарить над раскаленными углями до образования румяной корочки. Готовый шашлык посыпать измельченной зеленью укропа и петрушки, мелко нарезанным зеленым луком.

Шашлык из антилопы по-африкански

Ингредиенты

2 кг мяса антилопы (мякоть), 50 г острого стручкового перца, 2 лавровых листа, 2 г майорана, 2 г тимьяна, 120 мл столового уксуса, 200 мл молока, 300 г шпика, 20 г соли, 5 г красного молотого перца.

Способ приготовления

Острый стручковый перец очистить от плодоножки и семян,

вымыть, мелко нарезать. Мякоть антилопы нарезать кусочками по 40–50 г, положить в глиняный горшок, пересыпав специями, солью, измельченным лавровым листом, полив уксусом и молоком. Оставить мясо в прохладном месте на 2 дня.

Маринованные куски мяса нашпиговать мелко нарезанным шпиком, насадить на вертел и жарить над раскаленными углями до образования румяной корочки, поливая время от времени оставшимся маринадом.

Заяц, жаренный на вертеле

Ингредиенты

Тушка зайца, 300 г шпика, 150 г репчатого лука, 60 г соли, зелень по вкусу.

Для маринада: 750 мл красного вина, 500 мл столового уксуса, 200 г моркови, 50 г муки, 15 г гвоздики, 3 лавровых листа, 2 г тмина, 5 г чеснока, 10 горошин душистого перца.

Способ приготовления

Из вина, уксуса, нашинкованной моркови, предварительно очищенной и вымытой, и специй приготовить маринад, прокипятив его и добавив в конце муку. Залить охлажденным маринадом подготовленную тушку зайца и оставить на 2–3 дня в прохладном месте. Затем зайца достать, маринад процедить.

Маринованного зайца натереть снаружи и изнутри смесью из соли и мелко нарезанного репчатого лука, предварительно очищенного и вымытого. Нашпиговать зайца мелко нарезанным шпиком. Жарить на вертеле над раскаленными углями до образования румяной корочки, периодически поливая оставшимся маринадом. Перед употреблением посыпать готовую тушку зайца мелко нарезанной зеленью.

Заяц на вертеле без маринада

Ингредиенты

2 кг жирного мяса молодого зайца (мякоть), 300 г шпика, 150 г репчатого лука, 150 мл оливкового масла, 5 ореховых листьев, 30 г соли, 5 г красного молотого перца.

Способ приготовления

Мясо нарезать крупными кусками, промыть, пересыпать смесью из соли и перца. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Шпик нарезать тонкими ломтиками. Лук смешать с мясом и шпиком, полить оливковым маслом и без маринования нанизать мясо на шпажку вперемежку с луком и шпиком.

Жарить на вертеле над раскаленными углями до образования румяной корочки, периодически поливая оставшимся маслом. Готовый шашлык положить на вымытые ореховые листья, завернуть и оставить на 5–10 мин для того, чтобы мясо приобрело приятный аромат.

Заяц на вертеле, фаршированный яблоками и черносливом

Ингредиенты

Тушка зайца, 150 г сала, 100 г яблок, 100 г чернослива, 50 г имбиря.

Для маринада: 500 мл красного вина, 80 мл растительного масла, 5 г корицы, 1 лавровый лист, 20 г чеснока, 50 г соли, 5 г красного молотого перца.

Способ приготовления

Приготовить маринад, растворив в подогретом вине соль и добавив перец, корицу, лавровый лист, чеснок, кипятить 3 мин, затем влить растительное масло и кипятить еще 5 мин. Готовый маринад охладить, залить им подготовленную тушку зайца и оставить на 3 ч в прохладном месте, периодически переворачивая тушку и поливая маринадом. Затем маринад слить, процедить.

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать крупными кусочками. Чернослив вымочить и соединить с яблоками и имбирем. Полученным фаршем начинить тушку зайца и скрепить деревянными шпажками или зашить прочными нитками. Тушку зайца нашпиговать мелко нарезанным салом. Жарить над раскаленными углями в течение 30–60 мин, периодически поливая оставшимся маринадом.

Заяц на вертеле с помидорами и огурцами

Ингредиенты

Тушка зайца, 300 г свежих помидоров, 200 г соленых огурцов, 150 г сливочного масла.

Для маринада: 250 мл винного уксуса, 200 мл воды, 10 г сахара, 80 г моркови, 100 г репчатого лука, 80 г корней петрушки, 1 лавровый лист, 50 мл растительного масла, 60 г соли, 5 г душистого перца горошком, зелень укропа и петрушки по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную тушку зайца без лапок и головы разрубить на 4 части.

Приготовить маринад, растворив в подогретом уксусе и воде соль, сахар, добавив душистый перец горошком, нашинкованные морковь, репчатый лук и корни петрушки, предварительно очищенные и вымытые, а также лавровый лист. Кипятить смесь 5 мин, затем влить растительное масло и добавить рубленую зелень укропа и петрушки, кипятить еще 2–3 мин. Готовый маринад охладить, залить им подготовленные куски тушки, оставить на 3 ч в прохладном месте. Затем маринад слить и процедить, куски зайчатины очистить от специй, смазать сливочным маслом.

Помидоры вымыть и нарезать кружочками вместе с солеными огурцами. Куски тушки насадить на вертел вперемежку с

кружками помидоров и огурцов, жарить над раскаленными углями до образования румяной корочки, периодически поливая оставшимся маринадом.

Шашлык из печени лося, маринованной в лимонном соке

Ингредиенты

1,5 кг печени, 200 г лимонов, 150 г репчатого лука, 20 г соли, 15 г сухой аджики.

Способ приготовления

Лимоны вымыть, снять с них цедру и мелко ее нарезать. Из мякоти выжать сок. Печень промыть, нарезать кусками по 200–250 г, выложить в эмалированную емкость, пересыпав солью, сухой аджикой, кольцами предварительно очищенного и вымытого репчатого лука, измельченной цедрой лимона и полив лимонным соком. Оставить в холодном месте на 2–3 ч. Нанизать куски печени на вертел вперемежку с кольцами лука. Жарить над раскаленными углями, периодически поливая оставшимся маринадом.

Печень диких животных, запеченная над костром

Ингредиенты

1,5 кг печени, 350 мл кислого молока, 60 г соли, 15 г красного молотого перца.

Способ приготовления

Промытую печень нарезать крупными кусками по 250 г, залить кислым молоком и оставить на 1–1,5 ч в прохладном месте. После этого куски слегка обсушить, разложив на доске, натереть смесью из соли и перца, нанизать на вертел и поместить с подветренной стороны под наклоном к костру. Расстояние от пламени должно быть не менее 20–30 см. Во время жаренья нужно время от времени поливать печень оставшимся молоком.

Шашлык из почек диких животных

Ингредиенты

1 кг почек, 600 г свежих помидоров, 50 мл лимонного сока, 50 г зеленого лука, 20 г соли, 5 г красного молотого перца.

Способ приготовления

Промытые почки нарезать на кусочки по 20–25 г, посыпать смесью из соли и перца, нанизать на шпажки или небольшие прутики и жарить над раскаленными углями, периодически сбрызгивая лимонным соком. Помидоры обжарить отдельно на шпажке целиком. Готовые почки снять со шпажки, рядом положить жареные помидоры и посыпать мелко нарезанным промытым зеленым луком.

Шашлык из сердца и почек дикого животного

Ингредиенты

500 г сердца, 300 г почек, 200 мл красного сухого вина, 150 г

репчатого лука, 200 г свежих помидоров, 50 мл растительного масла, 20 г соли, 5 г красного молотого перца.

Способ приготовления

Сердце разрезать пополам, хорошо промыть, удалить прожилки, пленку и жир. Почки очистить от пленки и жил. Все нарезать ломтиками толщиной 1 см, пересыпать солью и перцем, залить вином и мариновать в прохладном месте 30–40 мин. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Помидоры вымыть и нарезать дольками.

Нанизать на шпажки или небольшие прутики кусочки мяса вперемежку с кольцами лука и дольками помидоров.

Жарить над раскаленными углями, периодически сбрызгивая растительным маслом и оставшимся маринадом.

Шашлык из сердца дикого животного

Ингредиенты

500 г сердца.

Для маринада: 20 г чеснока, 100 г болгарского перца, 100 мл столового уксуса, 10 г соли, 5 г красного молотого перца.

Для соуса-маринада: 150 мл растительного масла, 50 мл лимонного сока, 80 г репчатого лука, 3 г красного молотого перца.

Способ приготовления

Сердце разрезать пополам, хорошо промыть, удалить прожилки, нарезать небольшими кубиками. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Болгарский перец очистить от семян, вымыть, мелко нарезать. Кусочки сердца поместить в эмалированную емкость, пересыпать смесью из соли и перца, чесноком, болгарским перцем, залить столовым уксусом. Все перемешать, утрамбовать и убрать в прохладное место на 24 ч.

Затем нанизать на шпажки или небольшие прутики и жарить над раскаленными углями, периодически сбрызгивая оставшимся маринадом. Приготовить соус-маринад, растерев деревянной ложкой растительное масло, лимонный сок, перец и мелко нарезанный репчатый лук, предварительно очищенный и вымытый. Готовый шашлык залить соусом-маринадом.

Утки на вертеле

Ингредиенты

5 утиных тушек, 150 г свиного сала.

Для маринада: 1 л воды, 1 лавровый лист, 2 г гвоздики, 150 мл белого сухого вина, 100 г моркови, 100 г корней сельдерея, 100 г корней петрушки, 100 г репчатого лука, 50 г соли, 20 г душистого перца горошком.

Способ приготовления

Приготовить маринад, добавив в кипящую воду соль,

душистый перец горошком, лавровый лист, гвоздику, предварительно очищенные, вымытые, нашинкованные морковь, корни сельдерея и петрушки. Кипятить 10 мин, затем влить вино и кипятить еще 5 мин.

Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Подготовленные утиные тушки посыпать кольцами лука и залить теплым маринадом, оставить в прохладном месте на 8–10 ч. Затем нашпиговать тушки мелко нарезанным свиным салом, насадить на вертел и жарить над раскаленными углями до образования румяной корочки, периодически поливая оставшимся маринадом.

Куропатки на вертеле

Ингредиенты

5 тушек куропаток, 150 г свиного сала.

Для маринада: 1 л воды, 2 лавровых листа, 2 г гвоздики, 2 г корицы, 150 мл столового уксуса, 100 г моркови, 100 г корней сельдерея, 1 лимон, 50 г репчатого лука, 50 г соли, 20 г душистого перца горошком.

Способ приготовления

Приготовить маринад, добавив в кипящую воду соль, душистый перец горошком, лавровый лист, гвоздику, корицу, предварительно очищенные, вымытые и нашинкованные морковь и корни сельдерея, кипятить 10 мин. Лимон вымыть, снять с него цедру и мелко нарезать, мякоть также нарезать, добавить к маринаду, затем влить столовый уксус и кипятить все вместе еще 5 мин.

Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Подготовленные тушки куропаток посыпать кольцами лука и залить теплым маринадом. Оставить в прохладном месте на 8–10 ч. Затем нашпиговать тушки мелко нарезанным свиным салом, насадить на вертел и жарить над раскаленными углями до образования румяной корочки, периодически поливая оставшимся маринадом.

Нашпигованные куропатки на вертеле

Ингредиенты

5 тушек куропаток, 150 г свиного сала, 2 лавровых листа, 2 г гвоздики, 2 г корицы, 150 мл оливкового масла, 5 больших листьев лопуха, 50 г соли, 12 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Подготовленные тушки куропаток слегка обжарить над углями костра, смазывая каждую тушку маслом. Затем нашпиговать куропаток мелко нарезанным свиным салом, посыпать солью, специями, измельченным лавровым листом, насадить на вертел и жарить над раскаленными углями до

образования румяной корочки, периодически поливая маслом. Готовые тушки завернуть в вымытые и обсушенные листья лопуха, оставить на 3–5 мин.

Дикие голуби на вертеле

Ингредиенты

5 голубиных тушек, 150 г свиного сала.

Для маринада: 1 л воды, 2 лавровых листа, 2 г гвоздики, 2 г тмина, 2 г кардамона, 2 г семян укропа, 10 г чеснока, 150 мл виноградного уксуса, 100 г корней петрушки, 50 г репчатого лука, 50 г соли, 10 г молотого красного перца, 5 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Приготовить маринад, добавив в кипящую воду соль, красный и черный молотый перец, лавровый лист, гвоздику, тмин, кардамон, семена укропа, предварительно очищенные, вымытые и нашинкованные корни петрушки и репчатый лук, а также вымытые и очищенные дольки чеснока. Кипятить 10 мин, затем влить виноградный уксус и кипятить еще 5 мин.

Подготовленные голубиные тушки залить теплым маринадом и оставить в прохладном месте на 8–10 ч. Затем маринад слить и процедить. Тушки слегка обсушить бумажным полотенцем и нашпиговать мелко нарезанным свиным салом. Насадить тушки на вертел и жарить над раскаленными углями до образования румяной корочки, периодически поливая оставшимся маринадом.

Шашлык из перепелов

Ингредиенты

5 тушек перепелов, 100 г репчатого лука, 300 г болгарского перца, 100 г свиного сала.

Для маринада: 120 мл столового уксуса, 1 л воды, 60 г соли, 10 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Тушки перепелов, предварительно обработанные, разрезать пополам. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Болгарский перец очистить от семян, вымыть и нарезать кольцами.

Приготовить маринад, добавив в кипящую воду соль и перец, кипятить 5 мин, затем влить уксус и довести до кипения. Дать остыть маринаду и залить им тушки перепелов, пересыпанные кольцами лука и болгарского перца. Оставить в прохладном месте на 3 ч. После этого маринад слить и процедить, тушки слегка промокнуть бумажным полотенцем, нашпиговать мелко нарезанным свиным салом и нанизать на вертел. Жарить над раскаленными углями до образования румяной корочки, поливая время от времени оставшимся маринадом.

Шашлык из перепелов и куропаток

Ингредиенты

5 тушек перепелов и куропаток, 2 г гвоздики, 2 г корицы, 100 г панировочной муки, 200 г топленого масла, 10 г черного молотого перца.

Для рассола: 2 л воды, 60 г соли.

Способ приготовления

Предварительно обработанные тушки перепелов и куропаток опустить в подсоленную воду, оставить на 15 мин. Затем снять кожу, обмакнуть тушки в горячее топленое масло, посыпать смесью специй и, обваляв в муке, нанизать на вертел. Жарить над раскаленными углями (лучше использовать можжевеловые) до образования румяной корочки, время от времени посыпая тушки мукой, особенно когда выделяется сок.

Перепела на вертеле по-японски

Ингредиенты

2 перепелиные тушки, 25 г панировочной муки, 50 г лука-порея, 50 г свежей паприки, 50 г зеленого лука, 10 г соли, 5 г красного молотого перца.

Для маринада: 150 мл красного столового вина, 30 мл соевого соуса, 3 г сахара, 3 г молотого имбиря.

Способ приготовления

Тушки перепелов, предварительно обработанные, разрезать на 4 части каждую, промыть, обсушить, натереть смесью из соли и перца, обвалять в муке.

Лук-порей и зеленый лук вымыть, нарезать кусочками длиной 3 см, паприку вымыть, разрезать пополам, удалить семена и плодоножку, нарезать квадратиками. Нанизать на вертел или шпажку куски тушек вперемежку с паприкой и луком.

Приготовить маринад, добавив в вино соевый соус, сахар и имбирь. Вскипятить и охладить. Во время жаренья шашлыка периодически поливать его приготовленным маринадом. Жарить до образования румяной корочки. Блюдо будет готово примерно через 30 мин.

Перепела на вертеле, вымоченные в белом вине

Ингредиенты

5 тушек перепелов, 60 г соли, 10 г красного молотого перца.

Для маринада: 500 мл белого сухого вина, 100 мл столового уксуса, 80 мл растительного масла, 1 лимон, зелень петрушки и кинзы по вкусу.

Способ приготовления

Тушки перепелов, предварительно обработанные, разрезать пополам. Лимоны вымыть, снять с них цедру. Цедру мелко нарезать, из мякоти выжать сок. Соль смешать с красным

молотым перцем и натереть полученной смесью куски тушек.

Приготовить маринад, влив в подогретое растительное масло вино, столовый уксус, лимонный сок и добавив цедру. Залить маринадом куски тушек и оставить в прохладном месте на 2 ч. Маринованные тушки слегка обсушить, маринад процедить. Половинки тушек нанизать на вертел, жарить над раскаленными углями до образования румяной корочки, периодически поливая винным уксусом.

Перед употреблением посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и кинзы, предварительно промытой и обсушенной.

Бекасы и рябчики, жаренные на вертеле

Ингредиенты

3 кг тушек бекасов и рябчиков, 150 г свиного сала.

Для маринада: 500 мл столового уксуса, 200 мл воды, 100 г корней сельдерея, 80 г корней петрушки, 100 г репчатого лука, 80 г моркови, 1–2 лавровых листа, 5 г мускатного ореха, 1 г гвоздики, 5 г измельченного чеснока, 1 г корицы, 1 г кардамона, 60 г соли, 2–3 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Подготовленные тушки бекасов и рябчиков разделить на 2 части каждую. Корни сельдерея и петрушки, репчатый лук и морковь очистить, вымыть, нашинковать. Свиное сало нарезать тонкими ломтиками.

Воду соединить с уксусом, подогреть, добавить соль, перец, лавровый лист, мускатный орех, гвоздику, измельченный чеснок, корицу, кардамон, а также нашинкованные морковь, лук, корни сельдерея и петрушки. Довести маринад до кипения, затем немного охладить и залить им куски тушек. Оставить в прохладном месте на 2 ч. После этого обернуть куски тушек тонкими ломтиками свиного сала, перевязать крепкой ниткой или проволокой и жарить над тлеющими углями до образования румяной корочки.

Жареные на вертеле рябчики

Ингредиенты

3 кг тушки рябчиков, 150 г сливочного масла, 200 г свежей брусники, 15 г сахара, 5 г мускатного ореха, 100 г сала, 170 мл растительного масла, 30 г соли, 2–3 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Подготовленные тушки рябчиков начинить сливочным маслом, сахаром, промытой брусникой, скрепить разрез деревянными лучинками. Нашпиговать тушки мелко нарезанным салом, посыпать смесью из соли и специй. Нанизать фаршированные тушки на вертел или шпажки, жарить над раскаленными углями, периодически поливая тушки

растительным маслом.

Фазаньи ножки на вертеле

Ингредиенты

1 кг фазаньих ножек.

Для соуса-маринада: 250 мл виноградного уксуса, 30 г томатной пасты, 30 г горчицы, 100 мл растительного масла, 50 г соли, 5 г душистого перца горошком, 5 г красного молотого перца, 5 г черного молотого перца, зелень петрушки и сельдерея по вкусу.

Способ приготовления

Приготовить соус-маринад, смешав виноградный уксус, томатную пасту, горчицу и растительное масло.

Поставить смесь на огонь и довести до кипения, добавить соль, красный и черный молотый перец и горошины душистого перца, кипятить 5 мин. Затем дать соусу остыть и опустить в него подготовленные фазаньи ножки. Оставить в прохладном месте на 1 ч. После этого нанизать маринованные ножки на вертел и жарить над раскаленными углями, поливая время от времени оставшимся соусом-маринадом.

Подать с промытой и обсушенной зеленью петрушки и сельдерея.

Куропатка с черносливом

Ингредиенты

Тушка куропатки, 150 г чернослива, 50 г меда, 100 г ядер грецких орехов.

Для маринада: 250 мл столового уксуса, 100 мл воды, 50 мл коньяка, 100 г репчатого лука, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Воду подогреть, растворить в ней соль, добавить перец, мелко нарезанный репчатый лук, предварительно очищенный и вымытый, влить столовый уксус и коньяк, довести до кипения и снять с огня. Дать маринаду остыть, затем залить им подготовленную тушку куропатки. Оставить в прохладном месте на 2–3 ч. Маринад слить, куропатку слегка обсушить.

Грецкие орехи соединить с предварительно размоченным черносливом, добавить мед, аккуратно размешать. Начинить полученным фаршем подготовленную тушку куропатки, прочно зашить, нанизать на вертел и жарить над раскаленными углями до образования румяной корочки, поливая периодически оставшимся маринадом.

Куропатка с помидорами, жаренная над костром

Ингредиенты

Тушка куропатки, 400 г свежих помидоров.

Для маринада: 150 мл столового уксуса, 150 мл лимонного

сока, 200 г репчатого лука, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Уксус подогреть, растворить в нем соль, добавить перец, мелко нарезанный репчатый лук, предварительно очищенный и вымытый, довести до кипения, затем влить лимонный сок и снять с огня. Дать маринаду остыть, затем залить им подготовленную тушку куропатки, разрезанную на 6 частей. Оставить в прохладном месте на 2–3 ч. Маринад слить, маринованные куски куропатки слегка подсушить.

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Нанизать на вертел куски тушки вперемежку с помидорами. Жарить над раскаленными углями до образования румяной корочки, периодически поливая оставшимся маринадом.

Вальдшнепы по-охотничьи

Ингредиенты

3 тушки вальдшнепов, 150 г свиного сала, 100 г муки, 15 г имбиря, 3 г мускатного ореха, 150 г топленого масла, 60–70 г соли, 5 г красного молотого перца.

Способ приготовления

Подготовленные тушки вальдшнепов натереть смесью из соли, перца, муки и мускатного ореха, внутрь положить кусочки имбиря. Оставить на несколько минут в тепле. Сало нарезать тонкими полосками, обернуть тушки ломтиками сала, перевязать крепкой ниткой или проволокой (только не медной) и нанизать на вертел. Жарить над раскаленными углями, периодически смазывая топленым маслом, до образования румяной корочки.

Тетерев с брусникой

Ингредиенты

2 тушки тетеревов, 150 мл растительного масла, 200 г брусники, 20 г сахара, 20 г чеснока, 50 г соли, 3 г красного молотого перца, 3 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать, смешать с солью, красным и черным молотым перцем. Натереть полученной смесью предварительно подготовленные тушки тетеревов. Начинить их смесью из брусники и сахара, скрепить разрез проволокой и нанизать тушки на вертел. Жарить над раскаленными углями, периодически поливая растительным маслом до тех пор, пока из мяса не перестанет выделяться розовый сок.

Тетерев на вертеле, маринованный в вине

Ингредиенты

1 кг мяса тетерева (филе), 10 г чеснока, 25 г нашинкованного репчатого лука.

Для маринада: 50 мл растительного масла, 250 мл красного

сухого вина, 2 г гвоздики, 10 г сахара, 30 г соли, 3 г красного молотого перца.

Способ приготовления

Из растительного масла, красного сухого вина, соли, перца, гвоздики и сахара приготовить маринад, прокипятив смесь на среднем огне в течение 5 мин.

Чеснок очистить и крупно нарезать. Филе тетерева нарезать крупными кусками, пересыпать чесноком и репчатым луком, залить охлажденным маринадом. Оставить в прохладном месте на 2 ч. После этого слегка обсушить мясо, подвесив в продуваемом месте. Затем нанизать на вертел и жарить над тлеющими углями, периодически поливая оставшимся маринадом.

Сохатина в фольге, запеченная в углях

Ингредиенты

1 кг сохатины, 150 г свиного сала, 50 г репчатого лука, 20 г соли, 2 г красного молотого перца, 1 г черного молотого перца.

Для маринада: 50 г свежих помидоров, 50 г соленых огурцов, 5 г чеснока.

Способ приготовления

Мясо лося промыть, обсушить салфеткой, нарезать кусками весом по 30–40 г. Помидоры вымыть, нарезать дольками. Огурцы мелко нарезать. Чеснок вымыть, очистить, измельчить. Выложить мясо в эмалированную емкость, перекладывая каждый слой помидорами, огурцами и измельченным чесноком. Поставить маринад в холодное место на 1–2 дня.

После этого мясо вынуть, маринад слить и процедить. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Мясо и свиное сало мелко нарезать, добавить лук, посолить и поперчить, тщательно перемешать. Полученный фарш разделить на порционные части, завернуть в фольгу или плотную бумагу, перевязать шпагатом и закопать в горячие угли, сверху поддерживать горящий слабым огнем костер. Запекать в течение 1–1,5 ч, затем выкопать и оставить в фольге еще на 15–20 мин.

Готовое мясо переложить на тарелку, при желании посыпать измельченной зеленью.

Кабанина с пряностями, запеченная в фольге

Ингредиенты

1 кг кабанины, 100 г свиного сала, 5 г толченого мускатного ореха, 15 г чеснока, 50 г соли, 2 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Кабанину промыть, обсушить салфеткой, нарезать крупными кусками, натереть каждый кусок смесью из соли, красного и

черного молотого перца, мускатного ореха и предварительно очищенного, вымытого и измельченного чеснока. Оставить в прохладном месте на 2 ч.

Свиное сало нарезать тонкими ломтиками. Обернуть каждый кусок кабанины ломтиком сала, затем завернуть в пищевую фольгу и закопать под перегоревшими углями, поддерживать сверху средний костер. Запекать в течение 1,5–2 ч, затем выкопать и оставить в фольге еще на 15–20 мин. После этого фольгу можно снять и при желании слегка обжарить мясо над костром на вертеле.

Кабанина в фольге, запеченная с овощами

Ингредиенты

1 кг кабанины, 200 г репчатого лука, 120 г корней петрушки, 120 г корней сельдерея, 100 г моркови, 200 мл кислого молока или столового уксуса, 150 г свиного сала, 5 г имбиря, 60 г соли, 5 г черного молотого перца, зелень петрушки по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть, обсушить салфеткой, нарезать крупными кусками поперек волокон. Морковь, корни сельдерея и петрушки, репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Замочить мясо в кислом молоке или столовом уксусе на 3–4 ч, убрав в прохладное место. Затем молоко слить. Смешать соль, перец, имбирь и измельченную зелень петрушки. Натереть этой смесью куски мяса, пересыпать мелко нарезанными овощами и обернуть тонкими ломтиками свиного сала, завернуть в фольгу и закопать под горячими углями костра. Запекать в течение 1,5–2 ч.

Молодой кабанчик, запеченный в углях

Ингредиенты

2 кг мяса молодого кабанчика, 400 г репчатого лука, 500 г молодого картофеля, 100 мл сухого белого вина, 100 г моркови, 20 г соли, 5 г черного молотого перца, 5 г красного молотого перца, зелень петрушки по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть, обсушить салфеткой, нарезать кусочками весом по 50–60 г, пересыпать смесью из соли и перца. Картофель, репчатый лук и морковь очистить, вымыть и нарезать лук кольцами, морковь и картофель – кружочками. Нанизать кусочки мяса на шпажку вперемежку с кольцами лука, кружочками картофеля и моркови. Завернуть шашлык в плотную бумагу, прочно перевязать с одного конца проволокой или шпагатом, влить вино, а затем завязать с другого конца. Смочить бумагу водой и закопать в горячие угли. Мясо будет готово примерно через 1 ч. Готовое блюдо переложить на тарелку и посыпать измельченной зеленью петрушки, предварительно промытой и

обсушенной.

Сайгак, запеченный в углях с грибами

Ингредиенты

1 кг мяса сайгака (мякоть), 300 г свежих грибов, 250 г болгарского перца, 70 мл растительного масла, 150 г репчатого лука, 20 г соли, 5 г черного молотого перца, зелень сельдерея по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть, обсушить салфеткой, нарезать кусочками по 50–60 г, пересыпать смесью из соли и перца. Грибы перебрать, промыть, крупные разрезать пополам, а мелкие оставить целыми. Болгарский перец очистить от семян, вымыть и нарезать кольцами. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Нанизать кусочки мяса на шпажку вперемежку с кольцами лука и болгарского перца, кусочками грибов, сбрызнуть шашлык растительным маслом.

Завернуть в плотную бумагу, перевязать шпагатом, смочить бумагу водой и закопать в горячие угли. Мясо будет готово примерно через 50–60 мин. После того как шашлык будет выложен на тарелку, посыпать его предварительно промытой и измельченной зеленью сельдерея.

Молодой сайгак, запеченный в углях

Ингредиенты

2 кг мяса сайгака (мякоть), 20 г чеснока, 15 г тмина, соль, перец и сахар по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть, обсушить салфеткой, нарубить, перемешать с измельченным чесноком и тмином. Посолить, посыпать сахаром и поперчить по вкусу. Завернуть в фольгу, обмотать ниткой и закопать в землю под костер на 30–40 см.

Оставить на 1 сутки, поддерживая все время несильный огонь костра.

Вместо фольги можно использовать шкуру молодого сайгака.

Мясо косули, запеченное в фольге

Ингредиенты

2 кг мяса косули (мякоть), 15 г сахара, 200 г репчатого лука, 300 г свежих помидоров, 30 г животного жира, 25 г соли, 5 г красного молотого перца, зелень петрушки и укропа по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Зелень петрушки и укропа промыть, обсушить и измельчить. Все соединить, посолить, поперчить, добавить сахар, тщательно перемешать. Поставить на холод на 1–2 ч.

Плотную бумагу смазать животным жиром, выложить на нее мясной фарш, завернуть, сверху обернуть фольгой, обмотать ниткой и закопать в землю под костер. Запекать около 1 ч.

Оленина в фольге с коньяком

Ингредиенты

2 кг оленины, 200 г репчатого лука, 100 г болгарского перца, 100 мл коньяка, 200 г животного жира, 25 г соли, 5 г черного молотого перца, зелень петрушки по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Болгарский перец очистить от семян, вымыть и нарезать кольцами. Зелень петрушки промыть, обсушить и измельчить. Все соединить, посолить, поперчить, залить коньяком и тщательно перемешать. Поставить на холод на 1–2 ч. Затем маринад слить, мясо нанизать на шпажку вперемежку с кольцами лука и перца, завернуть в плотную бумагу, смазанную животным жиром, сверху обернуть фольгой, обмотать ниткой и закопать в угли. Через 50–60 мин оленина будет готова.

Шашлык из лани, запеченный в фольге

Ингредиенты

2 кг мяса лани (мякоть), 50 мл оливкового масла, 100 г зеленого лука, 200 г соленых огурцов.

Для маринада: 100 мл воды, 100 мл виноградного уксуса, 100 г репчатого лука, 25 г сахара, 2 лавровых листа, 10 г чеснока, 25 г соли, 5 г черного перца горошком.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками. Приготовить маринад. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Чеснок и лук соединить, добавить соль, черный перец горошком, сахар, измельченный лавровый лист, все выложить в кипящую воду, добавить виноградный уксус и кипятить еще 3 мин. Полученный маринад остудить и залить им мясо, поставить емкость в прохладное место на 10 ч.

Маринованное мясо нанизать на шпажку вперемежку с кружочками соленых огурцов, завернуть в плотную бумагу, смазанную оливковым маслом, сверху обернуть фольгой, обмотать ниткой и закопать в угли. Когда мясо лани будет готово, переложить его на тарелку и посыпать предварительно промытым и мелко нарезанным зеленым луком.

Мясо лани с лесными ягодами, запеченное в фольге

Ингредиенты

2 кг мяса лани (мякоть), 50 мл животного жира, 10 г сахара,

250 г лесных ягод.

Для маринада: 100 мл воды, 100 мл винного уксуса, 5 г корицы, 100 г репчатого лука, 2 лавровых листа, 20 г соли, 5 г красного молотого перца.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать длинными полосками. Приготовить маринад. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать, опустить в кипящую воду, добавить соль, красный молотый перец, сахар, корицу и измельченный лавровый лист, кипятить 2 мин, затем влить винный уксус и кипятить еще 3 мин. Полученный маринад остудить и залить им мясо. Вымачивать в прохладном месте 10–12 ч.

Полоски маринованного мяса слегка подсушить, обмазать с одной стороны жиром, положить промытые ягоды, смешанные с сахаром, завернуть.

Сверху обернуть фаршированное мясо фольгой, обмотать ниткой и закопать в угли. Блюдо будет готово примерно через 50 мин.

Мясо косули, запеченное в костре

Ингредиенты

1 кг мяса косули (мякоть), 60 г томатной пасты, 15 г чеснока, 2 г орегано, 100 г яблок, 100 г репчатого лука, 12 г соли, 2 г красного молотого перца.

Способ приготовления

Мясо нарезать крупными кусками, сделать на каждом с двух сторон глубокие надрезы в виде елочки. Приготовить обмазку. Яблоки, репчатый лук и чеснок вымыть. Лук и чеснок очистить, из яблок удалить сердцевину, мякоть мелко нарезать, смешать с измельченными луком и чесноком, добавить томатную пасту, соль и специи. Полученной массой густо намазать куски мяса, начиняя надрезы. После этого завернуть каждый кусок мяса в фольгу или плотную бумагу, перевязать шпагатом и закопать в горячие угли, сверху поддерживать горящий слабым огнем костер. Запекать в течение 1–1,5 ч, затем выкопать и оставить в фольге еще на 10–15 мин.

Оленина с сыром, запеченная в фольге

Ингредиенты

1 кг оленины (мякоть), 200 г репчатого лука, 200 г тертого сыра, 500 г майонеза, 2 г толченого мускатного ореха, 8 г соли, 2 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Мясо нарезать ломтиками толщиной 1–1,5 см, натереть смесью из соли и специй. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать, слегка обжарить на сковороде над костром. Положить

луковую массу на кусочки мяса, посыпать сыром и обильно полить майонезом.

Затем завернуть в пищевую фольгу и закопать под перегоревшими углями, поддерживать сверху средний костер. Запекать в течение 1–1,5 ч, затем выкопать и оставить в фольге еще на 10–20 мин.

Сохатина с грибами, запеченная в углях

Ингредиенты

1 кг сохатины, 150 г репчатого лука, 150 г шампиньонов или белых грибов, 150 г тертого сыра, 300 г майонеза, 3 г молотого имбиря, 6 г соли, 3 г черного молотого перца, зелень петрушки по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть, обсушить салфеткой, нарезать ломтиками толщиной 1–1,5 см, посыпать смесью из соли и специй. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Грибы перебрать, промыть, мелко нарезать. Грибы и лук слегка обжарить на сковороде над костром. Полученную массу остудить, положить на куски мяса, посыпать сыром и залить майонезом, свернуть ломтики мяса рулетом, завернуть в фольгу, перевязать и закопать в горячие угли костра. Запекать в течение 1,5–2 ч. Готовые рулетики переложить на тарелку и посыпать измельченной зеленью петрушки, предварительно промытой и обсушенной.

Молодой кабанчик со сметаной и хреном

Ингредиенты

1 кг кабанины (мякоть), 80 г майонеза, 120 г корня хрена, 80 г сметаны, 5 г майорана, 2 г молотого имбиря, 20 г соли, 2 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Мясо нарезать крупными кусками, сделать на каждом глубокие надрезы с двух сторон в виде елочки. Приготовить обмазку. Корень хрена очистить, вымыть и мелко нарезать или натереть на крупной терке, соединить с майонезом, сметаной, добавить соль и специи. Полученной массой густо намазать куски мяса, начиняя надрезы. После этого завернуть каждый кусок мяса в фольгу или плотную бумагу, перевязать шпагатом и закопать в горячие угли, сверху поддерживать горящий слабым огнем костер. Запекать в течение 1–1,5 ч, затем выкопать и оставить в фольге еще на 10–15 мин.

Кабанина с грибами, запеченная в углях

Ингредиенты

1 кг кабанины, 200 г репчатого лука, 200 г тертого сыра, 150 г шампиньонов, 200 г майонеза, 10 г соли, 3 г красного молотого перца, 5 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Мясо промыть, обсушить салфеткой, нарезать тонкими ломтиками, посыпать смесью из соли и специй. Грибы перебрать, промыть и мелко нарезать. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Куски мяса насадить на вертел и слегка обжарить над костром. Лук и грибы также обжарить на вертеле над углями. Положить на кусок мяса лук и грибы, посыпать тертым сыром, полить майонезом, затем выложить второй слой мяса и начинки, накрыть сверху третьим куском мяса. Все завернуть в фольгу, перевязать шпагатом и закопать в горячие угли. Запекать 20–30 мин.

Кролик, запеченный в углях

Ингредиенты

1 кг мяса кролика, 300 г сала, 100 г репчатого лука, 1 яичный желток, 100 г брынзы, 80 мл красного вина, 100 г зелени петрушки, 10 г соли, перец и сахар по вкусу.

Способ приготовления

Мясо кролика промыть, нарубить крупными кусками, обсушить салфеткой, посолить, поперчить и посыпать сахаром. Сало нарезать тонкими ломтиками. Обернуть мясо ломтиками сала, перевязать ниткой и слегка обжарить над углями на шпажках.

Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Брынзу натереть на крупной терке или мелко нарезать, смешать с яичным желтком и вином. Каждый кусок мяса, обернутый салом, положить на лист плотной бумаги, посыпать луком, полить смесью из брынзы и вина, завернуть, прочно перевязать, особенно с концов, и закопать в угли. Запекать 50–60 мин. После этого снять бумагу, переложить мясо на тарелку и посыпать измельченной зеленью петрушки, предварительно промытой и обсушенной.

Сайгак с помидорами, запеченный в углях

Ингредиенты

1 кг мяса сайгака (мякоть), 300 г свежих помидоров, 150 г репчатого лука, 170 г тертого сыра, 150 г майонеза, 150 г сливочного масла, 6 г соли, 3 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Мясо нарезать ломтиками толщиной 1,5 см, промыть, обсушить салфеткой, пересыпать смесью из соли и специй. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Намазать куски мяса сливочным маслом, положить на каждый кружок помидора и кольца лука, посыпать тертым сыром, полить майонезом и завернуть в плотную бумагу, заворачивая края мяса внутрь.

Перевязать кулечки шпагатом, смочить бумагу водой и закопать в горячие угли. Мясо будет готово примерно через 1–1,5 ч.

Перепела, запеченные в фольге

Ингредиенты

Тушка перепела, 5 г сахара, 150 г жира, листья лопуха или клена, 5 г соли, 5 г красного молотого перца, зелень петрушки и укропа по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно подготовленную тушку перепела посыпать снаружи и изнутри смесью из соли, сахара и перца. Начинить предварительно промытой и измельченной зеленью петрушки и укропа. Обмазать жиром и завернуть в листья лопуха или клена, затем в фольгу, перевязать ниткой и закопать в землю под костер на глубину 2–3 см. Запекать примерно в течение 1 ч.

Дикий голубь в фольге с вином

Ингредиенты

Тушка дикого голубя, 80 мл красного вина, 80 г животного жира, 10 г имбиря, 5 г соли, 5 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Предварительно обработанную тушку посыпать смесью из соли, перца и измельченного имбиря. Завернуть в плотную бумагу, смазанную животным жиром, сверху обернуть фольгой, прочно обмотать ниткой с одной стороны и залить тушку вином, затем завязать кулек с другой стороны, закопать в землю под костром на глубину 2–3 см. Через 30–40 мин голубь будет готов.

Рябчики под чесночным соусом, запеченные в фольге

Ингредиенты

2 тушки рябчиков, 150 г сметаны, 5 г сахара, 1 лавровый лист, 8 г чеснока, 5 г соли, 3 г черного перца горошком.

Способ приготовления

Из сметаны, соли, перца, сахара, измельченного лаврового листа и мелко нарезанного чеснока, предварительно очищенного и вымытого, приготовить соус, тщательно смешав все ингредиенты. Предварительно подготовленные тушки рябчиков смазать чесночным соусом, завернуть по отдельности в плотную бумагу, сверху обернуть фольгой, обмотать ниткой и закопать в землю под костром. Запекать в течение 20–30 мин.

Вальдшнеп с ягодами, запеченный в углях

Ингредиенты

2 тушки вальдшнепа, 50 г животного жира, 150 г лесных ягод, 5 г сахара, 5 г соли.

Способ приготовления

Предварительно подготовленные тушки вальдшнепов посыпать смесью из соли и сахара, начинить промытыми ягодами,

зашить, завернуть в плотную бумагу, смазанную животным жиром. После этого завернуть в фольгу, перевязать прочной ниткой и закопать в землю под раскаленными углями. Запекать 20–25 мин.

Блюда из дичи домашнего приготовления

Сегодня в меню многих ресторанов можно найти изысканные блюда из дичи. Рецептов таких блюд существует достаточно много, как старинных, так и современных. Большинство из них достаточно просты, поэтому при желании эти яства можно приготовить в домашних условиях. При этом нужно лишь соблюдать основные правила приготовления:

– дичь необходимо правильно заготавливать и хранить до того момента, когда ее нужно будет переработать;

– поскольку любая дичь (лось, кабан, тетерев или перепел) изначально не очень жирная, во время кулинарной обработки обязательно нужно добавлять жир, чтобы мясо стало более мягким, сочным и вкусным. Дичь можно просто нашпиговать салом, как это рекомендовалось перед солением или копчением, или предварительно замариновать ее;

– к блюдам из дичи лучше всего подавать различные соусы и подливки из лесных ягод или овощей, приправив их специями.

Блюда из сохатины

Охотничьи традиции России своими корнями уходят в далекое прошлое. Охота на лося во все времена была одним из самых распространенных видов охоты. Она до сих пор особенно популярна в Швеции. Здесь все мужчины выходят на охоту. На это время закрываются даже почта и полиция, а на административных зданиях вывешиваются таблички с надписью: «Закрыто по случаю охоты на лося». Подсчитано, что в первом дне сезона участвует примерно 300 000 охотников. Конечно, не все участники охоты возвращаются домой с заветным трофеем, поскольку количество лосей, подлежащих отстрелу, строго контролируется. Но соблюдение старинных традиций чтится превыше всего, поэтому для большинства шведов главное – это участие в охоте.

Сам король Швеции Карл Густав XVI считается заядлым охотником. Он ежегодно организует охоту на лося в принадлежащих ему угодьях, приглашая по 10–15 друзей и знакомых.

Рецептами блюд из сохатины славится и швейцарская кухня. Главным во время приготовления является запекание мяса со всех сторон на протяжении всего процесса приготовления. Запекать сохатину нужно в духовом шкафу. Сначала температура должна быть высокой, а когда поверхность мяса зарумянится,

температуру нужно уменьшить, чтобы мясо равномерно пропеклось внутри. Важно выдержать и правильное время, чтобы сохатина как можно меньше потеряла в весе.

Иногда мясо предварительно отваривают или жарят, а затем запекают в порционных сковородах или на блюдах в духовом шкафу при температуре 250–350°С.

Подготовленную таким образом сохатину можно запекать с гарниром. Чтобы она хорошо проварилась, нужно нарезать куски весом 1,5–2,5 кг. На такое количество мяса потребуется примерно 1,5–2,5 л воды. Сохатину нужно погрузить в кипящую воду и варить до готовности на медленном огне.

Чтобы улучшить вкусовые качества блюда, можно во время варки добавить в бульон сырую морковь, корни петрушки и сельдерея, репчатый лук и специи. Лавровый лист и соль добавляют в самом конце варки, чтобы мясо не стало горьким и быстрее проварилось.

Жаркое из сохатины со сметанным соусом

Ингредиенты

1 кг сохатины (бедренная часть без костей), 150 г свиного сала, 400 г сметаны, 50 г сливочного масла, 50 г муки.

Для маринада: 120 мл столового уксуса, 1 л воды, 200 г репчатого лука, 3 лавровых листа, 3 г красного молотого перца, 8 горошин черного перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть и положить в эмалированную емкость. Приготовить маринад, добавив в кипящую воду очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, лавровый лист и перец, в конце влить уксус. Затем маринад остудить и залить им подготовленное мясо, поставить в холодное место на 5 дней, периодически переворачивая мясо.

Мясо вынуть из маринада, срезать сухожилия, обсушить сохатину полотенцем, нашпиговать салом, посолить, посыпать мукой (использовать ?) и обжарить на сковороде в растопленном масле со всех сторон, затем переложить в кастрюлю. В сковороду, где жарилось мясо, вылить оставшийся маринад, довести до кипения и залить им мясо в кастрюле, накрыть крышкой и тушить на медленном огне до готовности.

Готовое мясо нарезать небольшими кусками поперек волокон, переложить на блюдо, придав форму целого куска. Приготовить соус, добавив в оставшуюся от тушения смесь оставшуюся муку. Довести соус до кипения, ввести сметану, снова довести до кипения, процедить через дуршлаг и залить полученным соусом мясо.

Жаркое из сохатины с овощами

Ингредиенты

1 кг сохатины (мякоть), 500 г картофеля, 200 г репчатого лука, 150 г моркови, 200 г соленых огурцов, 20 г чеснока, 100 г томатной пасты, 100 г топленого масла или топленого свиного жира, 2–3 лавровых листа, 100 г зелени петрушки и укропа, 5 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для маринада: 1 л воды, 100 мл столового уксуса, 80 г сахара, 2 лавровых листа, 100 г корней петрушки, 80 г соли, 10 горошин черного перца.

Способ приготовления

Мясо зачистить, удалить сухожилия и пленки, нарезать брусочками, положить в эмалированную посуду.

Приготовить маринад, добавив в кипящую воду очищенные, вымытые и мелко нарезанные корни петрушки, соль, сахар, перец горошком, в конце добавив лавровый лист и уксус. Готовый маринад остудить и залить им мясо. Поставить в холодное место на 10 ч.

Маринованное мясо обжарить на сковороде в растопленном масле или жире до образования корочки. Затем переложить мясо в кастрюлю и тушить на медленном огне до полуготовности. Картофель и морковь очистить, вымыть, нарезать брусочками и обжарить в той же сковороде, где жарилось мясо. Затем добавить овощи к мясу и тушить все вместе. За 10 мин до окончания тушения добавить спассерованную томатную пасту, очищенный, вымытый и измельченный репчатый лук, перец. В конце добавить соль и лавровый лист.

Готовое жаркое из сохатины посыпать измельченным чесноком, смешанным с мелко нарубленной зеленью, украсить кружочками соленых огурцов.

Сохатина, тушенная по-домашнему

Ингредиенты

1 кг сохатины (мякоть), 80 г топленого свиного жира, 50 г сметаны, соль и специи по вкусу.

Для маринада: 1 л воды, 150 мл виноградного уксуса, 100 г корней петрушки, 100 г корней сельдерея, 2–3 лавровых листа, 100 г моркови, 10 г сахара, 25 г соли, 5 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Мясо промыть и положить в эмалированную посуду. Приготовить маринад, добавив в кипящую воду очищенные, вымытые и мелко нарезанные корни петрушки, сельдерея и морковь, соль, сахар, перец, а затем лавровый лист и виноградный уксус. Маринад остудить и залить им мясо, оставить в холодном месте на 1–2 дня.

Маринованное мясо обсушить бумажной салфеткой, нарезать

небольшими кусками, посолить и поперчить по вкусу, обжарить на сковороде в растопленном жире до золотисто-коричневого цвета. Затем переложить мясо в кастрюлю, посыпать измельченными кореньями и морковью из маринада. В оставшийся маринад добавить сметану, довести до кипения, процедить, влить сметанный соус в кастрюлю с мясом и тушить на медленном огне до готовности.

Тушеную сохатину подают вместе с картофелем или отварными макаронами на гарнир.

Салат с сохатиной

Ингредиенты

300 г отварной сохатины, 200 г соленых огурцов, 100 г репчатого лука, 25 мл растительного масла, 25 мл крепкого мясного бульона, 50 г зелени укропа и петрушки, 25 мл лимонного сока, 100 г отварной моркови, 2 вареных яйца, 5 г соли, 3 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Отварное мясо, очищенный и вымытый репчатый лук, вареные яйца нарезать кубиками, соленые огурцы и отварную морковь – кружочками. Подготовленные продукты соединить, посолить, поперчить, перемешать. Заправить растительным маслом, бульоном и лимонным соком. Готовый салат выложить на блюдо и оформить веточками укропа и петрушки.

Шпигованная сохатина, тушенная с овощами

Ингредиенты

1 кг сохатины (мякоть), 180 г свиного сала, 50 г сметаны, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 100 г помидоров, 50 г сливочного масла, соль и специи по вкусу.

Для маринада: 1 л воды, 150 мл виноградного уксуса, 100 г корней петрушки, 2–3 лавровых листа, 5 г сахара, 15 г соли, 5 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца, 3 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Мясо нарезать крупными кусками и положить в эмалированную кастрюлю. Приготовить маринад, добавив в кипящую воду очищенные, вымытые и нарезанные соломкой корни петрушки, сахар, соль и перец, а затем лавровый лист и виноградный уксус. Готовым маринадом залить мясо и оставить в прохладном месте на 2–3 дня. После этого маринад слить и процедить. Мясо обсушить, нашпиговать мелко нарезанным салом, обжарить в растопленном сливочном масле, тушить с небольшим количеством оставшегося маринада. Затем добавить очищенные, вымытые и мелко нарезанные морковь, репчатый лук и помидоры, посолить и поперчить по вкусу. Тушить до полной готовности, добавив в конце сметану, довести до кипения, снять с огня и оставить под крышкой на 10 мин.

Подавать к столу можно в горячем или холодном виде с гарниром в виде тушеной капусты, свеклы в сметане, жареного картофеля и т. п.

Сохатина с анисовым соусом по-шведски

Ингредиенты

1 кг сохатины (мякоть).

Для соуса: 200 г ягод облепихи, 200 г сахара, 50 мл воды, 4 звездочки аниса.

Для маринада: 200 мл рапсового масла, 55 мл белого вина, 50

г сахара, 100 г зелени петрушки, 100 г зелени эстрагона, 100 г зеленого лука, 100 г зелени базилика, 100 г соли, 25 г белого перца крупного помола.

Способ приготовления

Мясо для этого блюда должно созреть, поэтому его следует заранее подвесить в помещении с температурой 10°С на 1–2 дня. Необходимо следить, чтобы за это время сохатина не испортилась.

Приготовить маринад, смешав соль, сахар, перец, рапсовое масло и вино, добавить листочки зелени (использовать половину). Мясо натереть полученной смесью и оставить при комнатной температуре на 2 ч, чтобы соль растворилась. Затем положить мясо в полиэтиленовый пакет и убрать в холодильник на 24 ч для маринования.

Приготовить соус: растворить в кипящей воде сахар, добавить облепиху и анис, варить в течение 10 мин, затем остудить и протереть ягоды через сито.

Достать маринованное мясо, нарезать тонкими ломтиками с помощью острого ножа. Переложить в тарелку, полить соусом, посыпать измельченной оставшейся зеленью.

Колбаски из сохатины со свининой

Ингредиенты

700 г сохатины (мякоть), 300 г нежирной свинины, 300 г шпика, 200 г кишок, 2–3 лавровых листа, 2 г молотой гвоздики, 2 г сушеного майорана, 2 г сушеного базилика, 2 г измельченного имбиря, 2 г красного молотого перца, 4 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сохатину, свинину и шпик мелко нарубить, смешать и добавить соль, измельченный лавровый лист, перец, майоран, гвоздику, имбирь и базилик.

Все тщательно перемешать, полученным фаршем наполнить подготовленные кишки, уплотнить, перетянуть ниткой и варить в кипящей воде на медленном огне в течение 45 мин. После этого колбаски вынуть, слегка обсушить, завернуть в фольгу и поместить в предварительно разогретый духовой шкаф на 30 мин. Затем снять с колбасок фольгу и запекать их дальше до образования румяной корочки.

Свиные рулетики с сохатиной

Ингредиенты

300 г сохатины (мякоть), 700 г свинины (корейка), 50 г копченого шпика, 50 мл растительного масла.

Для соуса: 200 мл воды, 50 г красной смородины, 5 г сахара, 3 г крахмала, 5 мл настойки «Русский Север».

Для маринада: 80 мл лимонного сока, 2 лавровых листа, 15 г зелени укропа и петрушки, 10 г соли.

Способ приготовления

Свиную корейку разрубить на порционные куски с двумя ребрами, косточки зачистить. Сохатину нарезать тонкими ломтиками, отбить и замариновать в лимонном соке с мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа, солью и измельченным лавровым листом.

На подготовленную свиную корейку выложить ломтики маринованной сохатины, смешанной с мелко нарезанным копченым шпиком. Свернуть корейку в виде рулета, перевязать, сбрызнуть растительным маслом, завернуть в фольгу и поместить в предварительно разогретый духовой шкаф на 30–40 мин.

Приготовить соус. Для этого выжать сок из промытой красной смородины (использовать ?). Мезгу залить горячей водой и довести до кипения, варить еще 5 мин, затем процедить. Добавить в отвар сахар, довести до кипения, влить разведенный в холодной воде крахмал, снова довести до кипения, добавить смородиновый сок и настойку. В конце ввести оставшуюся смородину.

Перед подачей к столу полить мясные рулетики приготовленным соусом.

Блюда из оленины

Охота на оленя в Швеции по своей значимости занимает второе место после охоты на лося. Обычно сезон открывается в августе и заканчивается в декабре или январе. В Швеции охота так грамотно организована, что поголовье оленей не только не уменьшается, но даже растет. Поэтому местные фермеры сами обращаются в охотничий департамент с просьбой увеличить отстрел оленей, которые нередко наносят существенный вред их хозяйствам.

Именно шведская охотничья кухня знаменита изысканными блюдами из оленины. В российских ресторанах тоже можно найти и отведать блюда в скандинавском стиле. При желании каждый может воспользоваться старинными рецептами национальной охотничьей шведской кухни. И хотя у нас охота на оленей не поставлена на такую высоту, как в Швеции, возможно, кому-то все же посчастливится добыть этот желанный трофей и привезти его домой.

Оленина по-шведски

Ингредиенты

1 кг оленины (мякоть), 50 г сливочного масла, 10 г соли, 3 г свежемолотого белого перца.

Для бульона: 1,5 л воды, 500 г костей из седла оленя, 50 г

сливочного масла, 100 г моркови, 100 г корней сельдерея, 20 г чеснока, 2 г молотого тмина, 1 лавровый лист, 100 г репчатого лука, 100 мл концентрированного мясного бульона, 50 г зелени петрушки.

Для соуса: 100 г сахара, 200 г черной смородины, 25 г маисовой муки, 7 г молотого белого перца.

Способ приготовления

Мясо очистить от пленок, нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, обжарить в разогретом сливочном масле, переложить на фольгу, завернуть и оставить охлаждаться.

Кости обжарить в сливочном масле. Переложить в большую кастрюлю, добавить очищенные, вымытые и нарезанные кружочками морковь и корни сельдерея, очищенный, вымытый и измельченный чеснок, тмин, лавровый лист, воду, бульон и промытую зелень петрушки. Довести до кипения и варить на медленном огне 2–2,5 ч, чтобы бульон уварился примерно в 2 раза. Затем его процедить.

На основе бульона приготовить соус. В отдельной посуде растопить сахар. Когда он станет золотистым, тонкой струйкой влить в него горячий бульон. Сюда же положить промытую черную смородину, оставить без крышки на 20 мин. После этого бульон вновь довести до кипения, добавить предварительно разведенную в холодной воде маисовую муку и белый перец, прокипятить и остудить.

Выложить кусочки мяса на блюдо и полить соусом.

Оленина с брусничным соусом

Ингредиенты

1 кг оленины (мякоть), 300 г брусники, 150 мл крепкого мясного бульона, 60 г сахара, 60 мл растительного масла, 100 г зелени петрушки, 5 горошин душистого перца, 5 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить. Обжарить на сковороде в растительном масле до образования золотистой корочки, затем переложить в форму для запекания. Влить сюда же горячий мясной бульон, добавить душистый перец горошком, поставить в предварительно разогретый духовой шкаф на 15 мин.

Бруснику перебрать, промыть, припустить в небольшом количестве воды, протереть через сито, добавить сахар, перемешать. Соусом полить оленину и запекать до готовности. Перед подачей к столу переложить мясо на блюдо, посыпать промытой и измельченной зеленью петрушки.

Оленина, запеченная с картофелем и луком

Ингредиенты

1 кг оленины (мякоть), 500 г картофеля, 200 г репчатого лука, 200 мл мясного бульона, 50 мл растительного масла, 100 г зеленого лука, 5 г белого молотого перца, 2 г тмина, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть и нарезать крупными дольками. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, посыпать тмином и поперчить. Обжарить в растительном масле вместе с луком до золотистого цвета. Затем переложить в форму для запекания, добавить картофель, влить бульон, накрыть форму фольгой и поставить в предварительно разогретый духовой шкаф на 25 мин.

Когда блюдо будет готово, фольгу снять, посыпать мясо с картофелем зеленым луком, промытым и мелко нарезанным, вновь накрыть форму фольгой и оставить на 10 мин при комнатной температуре.

Оленина, запеченная с грибами и сметаной

Ингредиенты

1 кг оленины (мякоть), 500 г шампиньонов, 200 г репчатого лука, 200 г сметаны, 50 мл растительного масла, 100 г зелени петрушки, 3 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками. Грибы перебрать, промыть, нарезать ломтиками. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки промыть, измельчить. Мясо обжарить на сковороде в растительном масле, добавив спустя 5 мин грибы и лук, посолить, поперчить, перемешать и переложить в форму для запекания. Посыпать мясо с грибами измельченной петрушкой, полить сметаной и поставить в предварительно разогретый духовой шкаф. Запекать до готовности.

Оленина, запеченная с вином и черносливом

Ингредиенты

1 кг оленины (мякоть), 300 мл красного сухого вина, 250 г чернослива без косточек, 250 г толченых грецких орехов, 200 г репчатого лука, 50 мл оливкового масла, 50 г муки, 5 г белого молотого перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Чернослив промыть, замочить в небольшом количестве теплой воды. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Оленину промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить,

поперчить, обвалять в муке, обжарить на сковороде в оливковом масле до золотисто-коричневого цвета. Затем переложить мясо в форму для запекания. В оставшемся после обжаривания оленины масле припустить репчатый лук. Затем смешать его с измельченным черносливом и толчеными грецкими орехами, добавить смесь к мясу. Залить все вином, поставить в предварительно разогретый духовой шкаф и запекать в течение 1 ч.

Блюда из мяса косули

Мясо косули по вкусу напоминает оленину. Кроме того, в средней полосе России косуля встречается гораздо чаще, чем северные олени, поэтому больше шансов раздобыть именно эту дичь в качестве трофея. Из мяса косули, в принципе, можно готовить те же блюда, что и из оленины.

Домашние колбаски из мяса косули с салом

Ингредиенты

1 кг мяса косули (мякоть), 300 г нежирной свинины, 200 г копченого сала, 300 г кишок, 1 молотый лавровый лист, 4 г тмина, 25 г чеснока, 5 г сахара, 20 г соли, 2 г красного молотого перца, 3 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Мясо косули и нежирную свинину промыть, очистить от пленок, мелко нарезать или пропустить через мясорубку с крупной решеткой, добавить пряности, мелко нарезанный чеснок, соль и сахар, тщательно все перемешать, накрыть пищевой пленкой и оставить на 2–3 ч при комнатной температуре, затем убрать в холодильник на 5–6 ч.

Копченое сало мелко нарезать, смешать с фаршем, наполнить этим составом подготовленные кишки, уплотнить, перетянуть нитью, охладить, затем коптить холодным способом.

Колбаса из дичи сохнет быстрее, чем из мяса домашних животных, и получается немного тверже, но ее тоже можно заготавливать впрок. Для этого колбаски нужно уложить в банки и простерилизовать, плотно закупорить и убрать в холодное место. В таком виде колбаски надолго останутся свежими.

Такие колбаски в Словакии принято подавать столу в жареном или запеченном виде с тушеными овощами на гарнир.

Косуля с виноградом и сметаной

Ингредиенты

1 кг мяса косули (мякоть), 200 г сметаны, 100 г муки, 50 мл оливкового масла, 250 г черного винограда, майоран по вкусу.

Для маринада: 350 мл воды, 100 мл столового уксуса, 200 г репчатого лука, 2 лавровых листа, 5 г белого молотого перца, соль, базилик и тимьян по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, уложить в эмалированную емкость. Приготовить маринад, добавив в кипящую воду очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, измельченный лавровый лист, специи и соль. Кипятить 3 мин, затем остудить и залить мясо, мариновать в прохладном месте 3–4 ч.

После этого мясо достать, маринад процедить. Мясо обвалять в муке (использовать ?) и слегка обжарить в оливковом масле до золотистой корочки, переложить в форму для запекания, добавить виноград и майоран. Запекать в предварительно разогретом духовом шкафу в течение 20–30 мин. Приготовить соус, добавив в кипящий маринад сметану и оставшуюся муку. Полученным соусом залить мясо и запекать еще 10–15 мин.

Косуля, запеченная с картофелем

Ингредиенты

1 кг мяса косули (мякоть), 200 г репчатого лука, 100 г белого хлеба, 100 г сливочного масла, 50 г топленого масла, 50 г муки, 250 мл мясного бульона, 500 г картофеля, 100 г зелени укропа и петрушки, 50 г толченых сухарей, 5 г белого молотого перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть, очистить от пленок, пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Репчатый лук очистить, вымыть и также пропустить через мясорубку вместе с белым хлебом, смешать с мясом.

Мясной фарш обжарить в сливочном масле (использовать ?) до золотистого цвета, добавить муку и мясной бульон, тщательно перемешать, добавить соль, перец и мелко нарезанную зелень укропа и петрушки (использовать ?).

Отдельно отварить картофель, очистить от кожуры и пропустить через мясорубку. Смазать оставшимся маслом форму для запекания, посыпать сухарями (использовать ?) и положить слоями мясной и картофельный фарш. Полить сверху топленым маслом и посыпать оставшимися сухарями. Поставить в предварительно разогретый духовой шкаф, запекать до готовности. Перед подачей к столу посыпать оставшейся зеленью.

Это блюдо хорошо сочетается с томатным соусом.

Рулет из мяса косули с грибами

Ингредиенты

1 кг мяса косули (мякоть), 500 г консервированных шампиньонов, 2 яйца, 250 г панировочных сухарей, 250 г репчатого лука, 200 г копченого сала, 50 г сливочного масла, 3 г гвоздики, 5 г сахара, 2 г душистого молотого перца, соль по

вкусу.

Для соуса: 150 мл крепкого мясного бульона, 100 г сметаны, 50 г муки.

Способ приготовления

Мясо промыть, очистить от пленок, пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Добавить в фарш 1 яйцо, очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук (использовать ?), панировочные сухари (использовать ?), специи и соль.

Копченое сало мелко нарезать и обжарить без масла. Когда вытопится жир, добавить оставшийся лук и мелко нарезанные грибы, жарить до полного испарения жидкости.

Мясной фарш выложить на пищевую пленку ровным слоем, смазать оставшимся яйцом, посыпать сухарями (использовать ?), сверху выложить жареные грибы с салом и луком, свернуть в рулет, посыпать оставшимися сухарями.

Переложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания, поставить в предварительно разогретый духовой шкаф.

Приготовить соус, добавив в кипящий бульон сметану и разведенную в воде муку, варить 3 мин на среднем огне, постоянно помешивая деревянной ложкой. Когда рулет подрумянится, залить его приготовленным соусом и накрыть форму крышкой, тушить в течение 15 мин.

Перед подачей к столу рулет переложить на блюдо и разрезать на ломтики. К рулету можно подать отварной картофель или салат из свежих овощей.

Блюда из кабанины

В средней полосе России наиболее распространена охота на кабана. Из его мяса можно приготовить много различных блюд, причем как на природе, так и дома.

Среди охотников большой популярностью пользуется польское блюдо цомбер, которое подается с соусом из плодов боярышника. По-польски «цомбер» – это спина и почечная части туши дикого кабана, отсюда и название блюда. Вообще старопольская кухня славится своими рецептами блюд из дичи. Многие из них стали традиционными, конечно, с некоторыми изменениями, и для русской кухни, тоже богатой старинными и современными рецептами кушаний из мяса дичи.

Цомбер по-польски

Ингредиенты

1 кг кабанины (спина или почечная часть), 50 г животного жира, 50 г репчатого лука.

Для маринада: 250 мл сухого красного вина, 100 мл воды, 60

мл лимонного сока, 20 г измельченной лимонной цедры, 25 г нашинкованного репчатого лука, 2 бутона гвоздики, 100 г сушеных ягод можжевельника, 5 г толченого чеснока, 1 измельченный лавровый лист, 3 г имбиря, 50 г чернослива без косточек, 50 г нашинкованной моркови, 50 г нашинкованного корня петрушки, 5 горошин душистого перца, 5 горошин черного перца.

Для соуса: 100 мл воды, 50 г варенья из боярышника, 5 г сахара, 2 г молотой корицы, 3 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть, положить в керамическую или эмалированную посуду. Приготовить маринад, смешав вместе вино, воду и лимонный сок. Довести смесь до кипения, добавить лимонную цедру, лук, горошины черного и душистого перца, бутоны гвоздики, сушеные ягоды можжевельника, толченый чеснок, измельченный лавровый лист, имбирь и промытый чернослив, довести до кипения, затем добавить нашинкованные морковь и корень петрушки. Вновь довести до кипения и варить 3 мин. Залить горячим маринадом мясо, оставить на 2–3 дня в прохладном месте.

Растопить в гусятнице животный жир, положить в него слегка обсушенное мясо. Равномерно обжарить со всех сторон до образования румяной корочки. Потом добавить к мясу репчатый лук, очищенный, вымытый и нарезанный кольцами, и вынутый из маринада чернослив. Накрыть гусятницу крышкой и поставить в предварительно разогретый духовой шкаф. Периодически поливать мясо процеженным маринадом (использовать ?). Через 2 ч жаркое будет готово.

Чтобы оно хорошо подрумянилось, за несколько минут до готовности нужно слегка посыпать его мукой и убрать крышку.

Приготовить соус. Для этого нужно смешать оставшийся маринад с водой, добавить варенье из боярышника, молотую корицу, сахар и соль. Если соус покажется слишком густым, его можно разбавить водой. Довести до кипения, потом протереть через сито.

Готовую кабанину нарезать ломтями, выложить на блюдо и полить соусом.

Буженина из кабанины

Ингредиенты

1 кг кабанины (мякоть), 100 г моркови, 100 г корней сельдерея, 20 г чеснока, 60 мл растительного масла, 40 г меда, 500 г зелени укропа и петрушки, 2 г красного молотого перца, 2 г белого молотого перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и корни сельдерея очистить, вымыть, нарезать брусочками длиной 3 см. Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Кабанину промыть, обсушить бумажной салфеткой, разрезать на 2–3 куска. Натереть каждый кусок смесью из перца и соли. Острым узким ножом сделать со всех сторон на кусках мяса надрезы, нашпиговать их морковью, кореньями и чесноком. Затем со всех сторон смазать куски мяса смесью из растительного масла и меда. После этого завернуть каждый кусок в пищевую фольгу и поставить в предварительно разогретый духовой шкаф. Запекать в течение 1–1,5 ч. Готовую буженину оставить в фольге еще на 20 мин, чтобы хорошо пропиталась и смягчилась. Перед подачей к столу нарезать буженину ломтиками и выложить на блюдо, украсив веточками зелени.

Кабанина с овощами

Ингредиенты

700 г кабанины (мякоть), 200 г репчатого лука, 300 г баклажанов, 300 г помидоров, 100 г майонеза, 50 мл растительного масла, 2 г майорана, 2 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать средними кусками. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать крупными кусками. Пропустить мясо вместе с луком через мясорубку, посолить, поперчить, добавить майоран, тщательно перемешать.

Баклажаны и помидоры вымыть, нарезать кружками, выложить (использовать ?) на дно формы для запекания, предварительно смазанной растительным маслом. Сверху на баклажаны и помидоры выложить мясной фарш, затем оставшиеся овощи. Накрыть форму фольгой и поставить в предварительно разогретый духовой шкаф.

Через 25 мин фольгу снять, полить блюдо майонезом и запекать до готовности, чтобы блюдо хорошо подрумянилось.

Запеченная колбаса из кабанины с говядиной

Ингредиенты

700 г кабанины, 500 г постной говядины, 500 г копченого сала, 200 мл крепкого мясного бульона, 300 г кишок, 3 г кардамона, 2 г молотого имбиря, 5 г сахара, 1 измельченный лавровый лист, 20 мл лимонного сока, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Говядину и кабанину промыть, удалить пленки, мелко нарезать. Копченое сало тоже мелко нарезать и соединить с мясом, добавить соль, измельченный лавровый лист, лимонный сок и специи. Полученную массу тщательно вымесить, наполнить

ею заранее подготовленные кишки, уплотнить и перетянуть ниткой, формируя колбаски.

Положить колбаски в форму для запекания, залить бульоном и поставить в предварительно разогретый духовой шкаф. Запекать до образования румяной корочки, периодически поливая колбаски бульоном, чтобы они были сочными и не подгорели.

Кабанина, запеченная с картофелем

Ингредиенты

500 г мяса молодого кабанчика (мякоть), 500 г мелкого молодого картофеля, 100 мл куриного бульона, 50 мл растительного масла, 100 г зеленого лука, 100 г зелени петрушки, 5 г сахара, 2 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, обсушить салфеткой, натереть смесью из соли, сахара и перца. Картофель очистить, вымыть. Зеленый лук и зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Кусочки мяса обжарить на сковороде в растительном масле (использовать ?) до образования корочки золотисто-коричневого цвета. Затем выложить кабанину в центр формы для запекания, смазанной оставшимся маслом, вокруг положить картофель. Залить все бульоном, накрыть форму пищевой фольгой и поставить в предварительно разогретый духовой шкаф. Через 30 мин фольгу снять и запекать до готовности, периодически поливая образующимся соком. Готовое жаркое переложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки и зеленым луком.

Молодой кабанчик, запеченный с шампиньонами

Ингредиенты

500 г мяса молодого кабанчика (мякоть), 300 г свежих шампиньонов, 200 г репчатого лука, 150 г сметаны, 40 мл растительного масла, 100 г зелени петрушки и укропа, 2 г молотого имбиря, 2 г кориандра, 2 г красного молотого перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарубить порционными кусками, обсушить салфеткой, натереть смесью из соли и специй. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Шампиньоны промыть, нарезать небольшими ломтиками и обжарить вместе с луком в растительном масле (использовать ?), немного посолить. Зелень петрушки и укропа промыть, мелко нарезать.

Кусочки мяса обжарить на сковороде в оставшемся растительном масле до образования корочки золотисто-коричневого цвета, затем переложить в форму для запекания,

накрыть пищевой фольгой и поставить в предварительно разогретый духовой шкаф. Через 30 мин фольгу снять, на мясо выложить обжаренные грибы и лук, полить сметаной, посыпать измельченной зеленью петрушки и укропа. Запекать блюдо до готовности.

Молодой кабанчик, запеченный в медовом соусе

Ингредиенты

500 г мяса молодого кабанчика (мякоть), 60 мл жидкого цветочного меда, 60 мл лимонного сока, 20 мл растительного масла, 15 г молотого базилика, 15 г толченого чеснока, 3 г сахара, 2 г красного молотого перца, 1 г белого молотого перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать крупными кусками, обсушить салфеткой, натереть со всех сторон смесью из чеснока, соли, сахара и перца. Выложить в эмалированную емкость и оставить при комнатной температуре на 1–2 ч, затем переложить в форму для запекания, смазанную растительным маслом, залить образовавшимся соком. Поставить форму с мясом в предварительно разогретый духовой шкаф, запекать в течение 35 мин, периодически поливая образующимся соком. Смешать лимонный сок и подогретый мед, полить этой смесью мясо, посыпать базиликом и запекать до готовности.

Мясной порошок из кабанины

Ингредиенты

1 кг кабанины (мякоть), 50 г сливочного масла, 5 г сахара, 2 г измельченного имбиря, 5 г соли, 2 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Мясо очистить от сухожилий и жира, промыть, обсушить бумажной салфеткой, нарезать крупными кусками и пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Из полученного фарша убрать сухожилия, добавить сахар, соль, перец, имбирь и тщательно вымесить. После этого тонким слоем выложить мясо на противень, смазанный сливочным маслом, и поставить в духовой шкаф, разогретый до 40–45°С. Когда мясо хорошо подсохнет, его нужно остудить, пересыпать в ступку, истолочь, затем просеять через сито. Хранить мясной порошок следует в стеклянной посуде с герметичной крышкой.

В дальнейшем мясной порошок можно использовать в приготовлении и первых, и вторых блюд.

Блюда из зайчатины

В каждой стране существуют свои кулинарные традиции и пристрастия. Если самые вкусные блюда из сохатины и оленины готовят швейцарцы, а из кабанины – поляки, то самые

изысканные блюда из зайца умеют готовить французские кулинары и, как уже говорилось, венгры. Воспользовавшись этими рецептами, каждый из нас может приготовить в домашних условиях нечто оригинальное, может быть, и не такое изысканное, как в ресторане, но очень вкусное. Главное, чтобы был трофей, добытый на охоте, и желание готовить.

Заяц по-венгерски

Ингредиенты

1 кг зайчатины (хребет), 200 мл воды, 500 г белых грибов или шампиньонов, 25 мл растительного масла, 1 пшеничная булка, 300 г риса, 100 г зелени петрушки и укропа, 10 г соли, 5 г черного молотого перца.

Для соуса: 250 мл сухого белого вина, 25 мл коньяка, 200 мл сливок, 120 мл мясного бульона (из заячьего хребта), 30 г сливочного масла, 50 г пшеничной муки, 25 мл лимонного сока, 2 г кориандра, 10 г соли, 2 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Хребет зайца нужно предварительно выдержать в холодильнике в течение 2–3 дней. После этого его надо промыть, снять с мяса пленки, отделить мякоть от хребта и нарезать небольшими плоскими ломтиками. Затем их надо слегка отбить, посолить и поперчить, убрать в холодильник еще на 1 день. Хребет положить в кастрюлю, залить водой и приготовить бульон, уваривая до тех пор, пока объем не уменьшится в 2 раза.

Грибы промыть, отделить шляпки от ножек. Белую пшеничную булку разрезать на несколько толстых ломтей. Рис перебрать и отварить.

Шляпки грибов обжарить на сковороде в растительном масле, затем переложить в другую посуду и поставить поближе к огню (нужно, чтобы они оставались горячими). В той же сковороде, где жарились грибы, нужно слегка обжарить ломтики булки, затем ломтики мяса (внутри оно должно оставаться немного красноватым).

Приготовить соус: смешать сухое белое вино с коньяком, довести до кипения, добавить сливки и мясной бульон. Сливочное масло порубить с мукой и тоже ввести в соус, вновь довести его до кипения, влить лимонный сок, посолить и добавить специи, тщательно перемешать и снова довести до кипения.

В центр широкого блюда горкой выложить отварной рис, вокруг него разложить ломтики булки, на них – ломтики мяса, украсить мясо обжаренными шляпками грибов, а рис веточками предварительно промытой и обсушенной зелени. Полить блюдо горячим соусом и сразу подать к столу.

Заяц, тушенный по-гречески

Ингредиенты

1 кг зайчатины (мякоть), 600 г маленьких луковиц, 600 г свежих помидоров, 20 г чеснока, 200 мл оливкового масла, 50 мл столового уксуса, 2 лавровых листа, 5 г молотого кориандра, 1 маленькая палочка корицы, 1 апельсин, 25 г тертой лимонной цедры, 25 г соли, 10 горошин душистого перца, 5 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Мясо нарезать крупными кусками, положить в кастрюлю. Добавить очищенные спассерованные помидоры, лимонную цедру, оливковое масло, соль, черный молотый перец и душистый перец горошком, уксус, лавровый лист, кориандр, корицу, дольки чеснока (вымытого, но не очищенного). Накрыть кастрюлю крышкой и тушить на медленном огне в течение 1 ч. Затем добавить очищенные и вымытые луковицы, тушить еще 1 ч. После этого аккуратно выложить мясо на блюдо с одной стороны, а мелкие луковицы – с другой (вынимать их нужно осторожно, чтобы они остались целыми). Соус процедить и полить им мясо. Украсить блюдо вымытым и разрезанным на 4 дольки апельсином.

Зайчатину по-гречески можно подавать с пшеничной булкой и белым сухим или полусухим вином.

Заяц, тушенный с черносливом

Ингредиенты

1 кг зайчатины (мякоть), 200 г красного репчатого лука, 300 г чернослива без косточек, 500 мл красного сухого вина, 50 мл растительного масла, 100 г свиного сала, 100 г моркови, 100 г корней сельдерея, 10 г чеснока, 200 мл куриного бульона, 2 г кориандра, 2 г корицы, 2 г гвоздики, 2 г тмина, 2 г майорана, 50 г измельченной зелени петрушки, 20 г соли, 10 горошин душистого перца, 2 г красного молотого перца.

Способ приготовления

Мясо нарезать средними кусками, выложить в эмалированную емкость. Красный репчатый лук очистить, вымыть и нарезать тонкими полукольцами, положить к мясу, добавить заранее размоченный чернослив, душистый перец горошком, красный молотый перец, посолить, влить вино и перемешать. Поставить в холодильник на 12 ч.

Мясо, чернослив и лук достать, маринад процедить. Куски зайчатины, чернослив и лук обсушить бумажным полотенцем. В большой кастрюле порциями обжарить куски мяса на разогретом растительном масле, вынимая подрумянившуюся зайчатину шумовкой. Морковь и корни сельдерея очистить, вымыть и

нарезать мелкими кубиками, чеснок очистить, вымыть и измельчить. Свиное сало мелко нарубить.

Когда все куски мяса будут обжарены, сложить их в кастрюлю, в которой они жарились, добавить лук, сало, морковь, сельдерей и чеснок. Обжарить на среднем огне до золотистого цвета, затем влить оставшийся маринад и бульон, довести до кипения и приправить специями. Накрыть кастрюлю крышкой и тушить на медленном огне в течение 40–50 мин. После этого добавить к зайчатине чернослив и тушить еще 20 мин. Перед подачей к столу посыпать блюдо измельченной зеленью петрушки.

Паприкаш из зайчатины

Ингредиенты

1 кг зайчатины (мякоть), 25 г топленого масла, 200 г репчатого лука, 100 г шпика, 300 мл крепкого мясного бульона, 3 г имбиря, 25 г томатной пасты, 5 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для маринада: 100 мл столового уксуса, 200 мл воды, 10 горошин белого перца, 2 лавровых листа, 5 г сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо очистить от пленок, промыть, нарезать средними кусками и положить в эмалированную емкость. Приготовить маринад: вскипятить воду, добавить в нее белый перец горошком, соль и сахар, через 3 мин добавить лавровый лист и уксус. Довести смесь до кипения, снять с огня, немного охладить и залить мясо. Мариновать в прохладном месте в течение 6–8 ч.

Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Шпик нарезать кусочками толщиной 1 см. Обжарить шпик и лук в сковороде на топленом масле до золотистого цвета, переложить в кастрюлю. Маринованное мясо достать, обсушить бумажными салфетками и обжарить в том же масле, переложить к луку и шпику в кастрюлю. Добавить туда же черный и красный молотый перец, имбирь, томатную пасту, мясной бульон, немного посолить и тушить под крышкой на медленном огне в течение 1–1,5 ч. По мере необходимости нужно подливать в кастрюлю оставшийся процеженный маринад.

Заяц, жаренный в сметане

Ингредиенты

1 кг зайчатины (мякоть), 35 г топленого масла, 200 г репчатого лука, 100 г свиного копченого сала, 200 мл крепкого мясного бульона, 250 г сметаны, 50 г муки, 5 г красного молотого перца, соль по вкусу.

Для маринада: 100 мл столового уксуса, 200 мл воды, 10

горошин черного перца, 5 г сахара, 3 г имбиря, 2 лавровых листа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо очистить от пленок, промыть, нарезать средними кусками и положить в эмалированную емкость. Приготовить маринад, вскипятив воду, добавив в нее черный перец горошком, соль, измельченный имбирь и сахар, через 3 мин добавить лавровый лист и уксус. Довести смесь до кипения, снять с огня, немного охладить и залить ею мясо. Мариновать в прохладном месте в течение 6–8 ч.

Затем достать и обсушить мясо, жарить его на сковороде, смазанной топленым маслом. Готовую зайчатину переложить в кастрюлю, накрыть крышкой и держать в тепле. Копченое сало мелко нарезать. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами, обжарить вместе со свиным салом на той же сковороде в оставшемся после мяса масле, потом переложить к мясу. Слить со сковороды масло, в котором жарился заяц, добавить мясной бульон и процеженный маринад, довести до кипения. Затем ввести муку, смешанную со сметаной, красный молотый перец и соль. Вновь довести смесь до кипения и варить на медленном огне, непрерывно помешивая. Процедить соус и полить им выложенное на блюдо обжаренное мясо, шпик и лук.

Жаркое из зайчатины с овощами

Ингредиенты

1 кг зайчатины (мякоть), 100 г копченого сала, 5 г чеснока, 25 г сливочного масла, 4 г красного молотого перца, соль по вкусу.

Для маринада: 100 мл столового уксуса, 200 мл воды, 5 г сахара, 2 лавровых листа, 100 г моркови, 100 г корней сельдерея, 100 г репчатого лука, 100 г корней петрушки, 10 горошин черного перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь, корни сельдерея и петрушки, репчатый лук очистить, вымыть, корнеплоды нарезать соломкой, лук полукольцами. Приготовить маринад: вскипятить воду, добавить черный перец горошком, соль, сахар, лавровый лист, морковь, корни сельдерея и петрушки, затем влить уксус. Довести смесь до кипения, снять с огня, немного охладить и залить им подготовленное нарубленное средними кусками мясо. Мариновать в прохладном месте в течение 6–8 ч.

Вынуть мясо из маринада, обсушить бумажным полотенцем. Чеснок очистить, вымыть и крупно нарезать. Копченое сало нарезать стружкой. Нашпиговать куски зайчатины салом и чесноком, посолить, поперчить. Маринад процедить, предварительно выбрав из него морковь и корни сельдерея и

петрушки.

Выложить мясо на продолговатый противень, смазанный сливочным маслом, сверху посыпать овощами и луком, добавить немного процеженного маринада (примерно 50 мл) и поставить в духовой шкаф, предварительно разогретый до 45°С. Запекать 1–1,5 ч, периодически поливая мясо образующимся соком или маринадом.

Жаркое из зайчатины можно подавать к столу с соусом для дичи.

Заяц, запеченный с луком

Ингредиенты

Тушка зайца, 300 г репчатого лука, 60 г сливочного масла, 160 г свиного сала, 300 г свежих помидоров, 100 г сметаны, 100 г зелени петрушки и укропа, 5 г имбиря, 3 г кориандра, 2 лавровых листа, 5 г красного молотого перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки и укропа промыть и нарубить. Тушку кролика промыть, обсушить, натереть снаружи и изнутри смесью из соли, перца, кориандра, измельченных имбиря и лаврового листа. Оставить на 2–3 ч при комнатной температуре. Свиное сало нарезать брусочками и нашпиговать тушку зайца. Положить ее на смазанный сливочным маслом противень, посыпать кольцами лука и полить сметаной. Запекать в умеренно разогретом духовом шкафу в течение 1–1,5 ч. Готовое блюдо подать к столу, оформив кружочками помидоров, зеленью укропа и петрушки. К блюду можно подать соус из жира, оставшегося на противне после жаренья зайца (его нужно слить и процедить).

Жаркое из зайца с майонезом и оливками

Ингредиенты

Тушка зайца, 150 г майонеза, 50 г животного жира, 300 г репчатого лука, 100 г зелени петрушки и укропа, 150 г маринованных оливок, 5 г черного молотого перца, 3 г белого молотого перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень укропа и петрушки промыть и нарубить. Тушку кролика промыть, обсушить, натереть снаружи и изнутри смесью из соли, черного и белого молотого перца, оставить при комнатной температуре на 2 ч. Затем начинить тушку оливками и луком (использовать ?), зашить. Смазать тушку майонезом, выложить на противень, смазанный животным жиром, посыпать оставшимся луком и поставить в разогретый до 50°С духовой шкаф. Запекать 1–1,5 ч,

периодически поливая образующимся соком. Готового зайца переложить на широкое блюдо, посыпать зеленью укропа и петрушки, полить процеженным жиром, оставшимся после запекания, и подать к столу.

Заяц, запеченный в сухарях

Ингредиенты

Тушка зайца, 100 г свиного жира, 250 г панировочных сухарей, 3 яйца, 50 мл лимонного сока, 50 г тертой лимонной цедры, 100 г зелени петрушки, специи, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Тушку кролика промыть, обсушить, разрубить на 6–8 частей, натереть смесью из соли, специй, лимонной цедры и сока, положить в эмалированную посуду и оставить на 2 ч при комнатной температуре. После этого куски крольчатины смазать взбитым яйцом и обвалять в панировочных сухарях. Жарить куски мяса в растопленном свином жире до образования золотистой корочки, затем переложить на противень, добавить маринад и запекать в умеренно разогретом духовом шкафу в течение 25–30 мин, периодически поливая образующимся соком. Готовое мясо переложить на блюдо, посыпать рубленой зеленью петрушки и подать к столу.

Жаркое из зайчатины с зеленью и помидорами

Ингредиенты

Тушка зайца, 50 г топленого масла, 100 г зелени петрушки и сельдерея, 100 г зеленого лука, 400 г свежих помидоров, 4 г толченого имбиря, 5 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Тушку вымыть, разрубить на 5–6 частей, натереть смесью из соли, имбиря и перца, оставить на 2 ч при комнатной температуре. Зеленый лук, зелень сельдерея и петрушки вымыть, мелко нарезать. Куски мяса посыпать зеленью петрушки, сельдерея и зеленым луком, завернуть в двойной слой фольги, смазанной топленым маслом. Положить кулечки на решетку и запекать в духовом шкафу при умеренной температуре в течение 40–50 мин. Затем мясо достать и оставить в фольге еще на 10 мин. Фольгу снять, мясо переложить на блюдо. Помидоры вымыть и нарезать дольками, украсить ими блюдо с мясом.

Заяц, запеченный с сыром

Ингредиенты

Тушка зайца, 200 г твердого сыра, 100 г майонеза, 50 г жира, 200 г репчатого лука, 80 г зелени петрушки, 2 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца, 2 г кориандра, соль по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень петрушки промыть и нарубить. Сыр натереть на крупной терке. Тушку кролика промыть, обсушить, натереть смесью из соли, перца и кориандра, оставить на 1–1,5 ч при комнатной температуре. После этого обмазать заячью тушку майонезом, выложить на противень, смазанный жиром, посыпать кольцами лука и поставить в разогретый до 80°С духовой шкаф, запекать 30 мин, периодически поливая образующимся соком. Затем посыпать тушку тертым сыром и запекать до готовности. Готовую тушку переложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки, полить оставшимся после жаренья жиром и подать к столу.

Заяц, запеченный с лаймом

Ингредиенты

Тушка зайца, 100 г сливочного масла, 50 г пшеничной муки, 2 яйца, 200 г лайма, 50 г зелени кинзы, 50 г зелени петрушки, 200 г панировочных сухарей, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки и кинзы промыть и нарубить. Яйца взбить. Плоды лайма вымыть, очистить и нарезать кружочками. Тушку кролика промыть, обсушить, разрубить на 6–8 кусков, натереть смесью из соли, перца и муки, выложить в эмалированную емкость и оставить на 1–1,5 ч при комнатной температуре. После этого смазать куски мяса взбитыми яйцами и обвалять в панировочных сухарях. Обжарить зайчатину на сковороде в растопленном сливочном масле до образования золотистой корочки, затем переложить на противень, полить маслом, оставшимся после обжаривания, и рассолом, оставшимся от мяса. Поставить противень в умеренно разогретый духовой шкаф. Запекать в течение 40–50 мин, периодически поливая мясо образующимся соком. Готовое мясо выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки и кинзы, оформить кружочками лайма и подать к столу.

Заяц, запеченный с базиликом и кресс-салатом

Ингредиенты

Тушка зайца, 50 г животного жира, 100 г зелени базилика, 100 г кресс-салата, 100 г зеленого лука, 200 г помидоров, 50 г зелени петрушки, 4 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зеленый лук и зелень базилика промыть, мелко нарезать. Зелень петрушки промыть и обсушить. Кресс-салат вымыть, обсушить, крупно нарубить. Помидоры промыть и нарезать тонкими ломтиками.

Тушку кролика промыть, обсушить, разрубить на 6–8 частей,

натереть куски смесью из соли и перца, смешать с зеленью базилика, кресс-салатом и зеленым луком, оставить на 1–1,5 ч при комнатной температуре. После этого смазать мясо животным жиром, выложить на двойной слой фольги, завернуть с одной стороны и вылить в получившийся кулек рассол, оставшийся после мяса. Завернуть фольгу с другой стороны, выложить на решетку и запекать в умеренно разогретом духовом шкафу в течение 40 мин. Затем достать и оставить в фольге еще на 10 мин. Фольгу снять, мясо переложить на широкое блюдо, украсить ломтиками помидоров и веточками петрушки.

Блюда из фазана

Добыть фазана – довольно трудная задача, даже если охотник знает, «где сидит фазан». Нужна и твердая рука, и соколиный глаз, и особенно необходима помощь опытной охотничьей собаки. Да и вообще охота на эту птицу трудное и дорогое удовольствие, возможно, поэтому количество желающих тратить на это время и средства не так велико. И, вероятно, именно по этой причине немногие интересуются рецептами блюд, приготовленных из фазана. Однако вполне возможно, что вам однажды удастся добыть этот красочный трофей, поэтому нелишним будет знать, что же с ним нужно делать дальше. А из фазана можно приготовить удивительно вкусные блюда. Обработанную тушку птицы рекомендуется предварительно замариновать или натереть смесью из соли и специй. Чтобы мясо было мягче и сочнее, можно использовать спиртные напитки. Для блюд из фазана подходят специфические соусы, которые придают мясу замечательный вкус и аромат.

Фазан, запеченный на бутылке

Ингредиенты

Тушка фазана, 6 г чеснока, 250 мл сухого белого вина, 25 г соли, 5 г черного молотого перца.

Для подливки: 50 мл апельсинового сока, 15 г меда, 200 мл газированной воды.

Способ приготовления

Обработанную тушку фазана натереть снаружи и изнутри смесью из соли, перца и очищенного, вымытого и измельченного чеснока. Оставить при комнатной температуре на 1–1,5 ч.

Наполнить любую полулитровую стеклянную бутылку или банку с узким горлышком вином. Насадить сверху фазана и поместить в умеренно разогретый духовой шкаф.

Приготовить подливку, растворив в апельсиновом соке мед и добавив газированную воду. Приготовленным коктейлем нужно во время запекания периодически поливать фазана. Газированная вода, как и апельсиновый сок, сделают верхний слой дичи мягким

и нежным, в то время как винные пары размягчат его изнутри. Мед же способствует образованию на тушке тонкого слоя глазури.

Если есть возможность приготовить это блюдо в печке, то для розжига лучше использовать щепки и веточки фруктово-плодовых деревьев.

Фазан по-французски

Ингредиенты

Тушка фазана, 1 г корицы, 1 г гвоздики, 1 измельченный лавровый лист, 2 г тертого мускатного ореха, 100 г чернослива без косточек, 300 мл сливок, 50 г песочного печенья, 250 г белой пшеничной булки, 30 г сливочного масла, 2 яйца, 15 мл растительного масла, 15 г соли, 2 г душистого молотого перца, 2 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Тушку фазана ощипать, выпотрошить (печень промыть и вымочить в воде), отрезать шею с головой (часть шейной кожи оставить) и лапки с цевкой. Тушку промыть, тщательно размять на разделочной доске, стараясь при этом не повредить кожу. Сделать надрез вдоль хребта, вынуть основные кости: позвоночник и киль, также стараясь не повредить кожу. Обработанную тушку промыть, обсушить бумажным полотенцем, натереть снаружи и изнутри смесью из специй, мускатного ореха, измельченного лаврового листа и соли (использовать ?), оставить при комнатной температуре на 1–1,5 ч.

Приготовить начинку: по одному ввести в растопленное сливочное масло яичные желтки и растереть. Добавить в эту смесь булку и печенье, предварительно замоченные в сливках и отжатые, оставшуюся смесь из специй и соли, а также мелко нарезанную печень. Белки взбить отдельно до образования пышной пены, осторожно ввести в начинку, затем добавить предварительно размоченный чернослив. Если начинка окажется слишком густой, ее можно разбавить сливками, в которых были замочены печенье и булка.

Начинить фазана приготовленным фаршем, зашить прочной ниткой, положить в гусятницу, смазанную растительным маслом, и поставить в разогретый до 150–180°С духовой шкаф. Запекать в течение 30–40 мин, периодически поливая его образующимся соком. Затем фазана нужно переложить на противень и вновь поставить в духовой шкаф на 10 мин.

Перед подачей к столу фазана нужно разделать, предварительно удалив нитки: отделить ножки и крылышки, а тушку нарезать ломтями толщиной 2 см. Все части сложить на блюдо в виде целой тушки и полить соком, оставшимся в гусятнице после запекания. При желании посыпать мелко

нарубленной зеленью.

Вместо гусятницы можно использовать фольгу для запекания.

Блюда из диких уток

Дикие утки – наиболее легкая добыча для охотника, но и ее нельзя получить без усилий. Блюд из дикой утки достаточно много как в русской кухне, так и в кухне других народов. Самыми интересными по способу приготовления и замечательными по вкусовым качествам являются блюда, приготовленные по старинным русским рецептам. Очень важно правильно подготовить утку для дальнейшей переработки. В большинстве случаев у дикой утки лучше удалить кожу вместе со слоем подкожного жира, который имеет неприятный болотный запах. Можно также предварительно замариновать тушку в винном маринаде или обработать ее смесью из специй, особенно с добавлением имбиря, который устранит неприятный запах и сделает вкус дичи нежным.

Утка по-шведски

Ингредиенты

Тушка дикой утки, 2 груши, 100 г мелкого репчатого лука (лучше красного), 52 г сахара, 1 г душистого молотого перца, 30 г сливочного масла, 10 г соли, 2 г красного молотого перца, 1 г черного молотого перца.

Для гарнира: 250 мл овощного бульона, 200 г картофеля, 20 мл растительного масла, 5 г измельченного чеснока, 20 г зелени петрушки, 20 г зелени розмарина, соль и перец по вкусу.

Для соуса: 25 г сахара, 80 мл белого сухого вина, 25 мл коньяка, 25 г сливочного масла, 12 мл лимонного сока, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно обработанную тушку дикой утки разрезать, отделив грудку и ноги. Остальную часть тушки нарезать небольшими кусками и сварить из нее бульон.

Ноги и грудку натереть смесью из соли и специй, оставить при комнатной температуре на 1 ч. Ноги обжарить на сковороде в растопленном сливочном масле, переложить в кастрюлю, добавить бульон, варить в течение 30–40 мин, затем вынуть из бульона.

Груши вымыть, очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать кубиками и залить водой.

Приготовить соус. В кастрюле с толстым дном подогреть сахар до золотистого цвета, добавить грушевую кожуру, вино, бульон и сок, образовавшийся при жаренье утки. Варить, пока объем не уменьшится до 200 мл. После этого процедить, охладить, добавить коньяк, взбить со сливочным маслом и

лимонным соком, посолить и поперчить.

Приготовить гарнир. Картофель очистить, вымыть, нарезать кубиками со стороной 4 см. Овощной бульон довести до кипения, добавить чеснок, зелень петрушки и розмарина. Вновь довести до кипения и добавить в бульон картофель, варить еще 15 мин. Затем жидкость слить, кубики картофеля аккуратно обсушить бумажным полотенцем, обжарить в растительном масле до золотистого цвета, посолить и поперчить.

Мелкий репчатый лук очистить, вымыть. Сахар растопить, луковицы отварить в сахарном сиропе, в конце добавить сливочное масло (использовать ?), нарезанную грушу, соль и перец. Утиную грудку с обеих сторон обжарить в оставшемся масле до образования золотисто-коричневой корочки, затем поставить на 10 мин в разогретый до 160–170°С духовой шкаф.

Готовую грудку нарезать тонкими ломтиками, выложить на блюдо, сбоку положить картофель и утиные ноги, оформить луковицами и кубиками из груши, полить соусом и подать к столу.

Дичь по-польски

Ингредиенты

300 г мяса дикой утки (без костей, можно потроха), 150 г копченого свиного сала, 100 г репчатого лука, 50 г измельченных сушеных ягод можжевельника, 80 г моркови, 50 г корней сельдерея, 300 мл мясного бульона, 30 г пшеничной муки, 30 г сливочного масла, 120 мл сухого белого вина, 10 г томатной пасты, 3 г измельченного имбиря, 15 мл лимонного сока, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть, мелко нарубить. Морковь, корни сельдерея и репчатый лук очистить, вымыть, нарезать корнеплоды соломкой, лук – полукольцами, соединить с мясом. Обжарить в кастрюльке вместе с мелко нарезанным копченым свиным салом до золотистого цвета. Затем влить бульон, варить на медленном огне в течение 1 ч. Из муки и сливочного масла приготовить светлую заправку, соединить с бульоном, дичью и кореньями, добавить измельченные ягоды можжевельника, довести до кипения, затем протереть вместе с бульоном через сито. Влить в полученную массу сухое белое вино, посолить и поперчить, заправить лимонным соком, смешанным с томатной пастой и измельченным имбирем. Оставить под крышкой на 3–5 мин, затем в теплом виде подать к столу.

Паштет из утки

Ингредиенты

Тушка дикой утки, 80 г моркови, 80 г корней петрушки, 80 г

репчатого лука, 2–3 лавровых листа, 10 горошин черного перца, 1 л воды, 50 г сливочного масла, 30 г зелени петрушки, 30 г зелени сельдерея, 30 г зелени кинзы, соль и молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Обработанную тушку утки залить водой, добавить очищенные, вымытые и нарезанные соломкой морковь, корни петрушки и репчатый лук, лавровый лист и черный перец горошком, варить до тех пор, пока мясо полностью не отделится от костей. Мясо достать, пропустить через мясорубку, добавить размягченное сливочное масло, соединить с промытой и мелко нарубленной зеленью петрушки, сельдерея и кинзы, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать. Уложить в емкость с плотной крышкой и поставить в холодильник.

Утиный паштет можно подавать к столу как отдельное блюдо, выложив его на тарелку в виде птицы и украсив хвостовыми перьями селезня в брачном оперении. Можно использовать паштет в качестве фарша для сваренных вкрутую яиц. В этом случае яйца нужно разрезать пополам, вынуть желтки, смешать их с паштетом и полученной массой наполнить выемки яичных белков.

Утиный суп с лапшой

Ингредиенты

Тушка дикой утки, 3 л воды, 300 г домашней лапши, 80 г моркови, 80 г корней петрушки, 80 г репчатого лука, 2–3 лавровых листа, 10 горошин черного перца, 25 г сливочного масла, 50 г консервированного зеленого горошка, 15 г консервированных маслин, 30 г зелени петрушки, 30 г зелени укропа, соль и молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Обработанную тушку утки залить водой, добавить очищенные, вымытые и нарезанные соломкой корни петрушки, черный перец горошком и варить до тех пор, пока мясо полностью не отделится от костей.

Мясо вынуть из бульона и нарезать небольшими кусочками. Бульон процедить, отварить в нем домашнюю лапшу до полуготовности. Морковь и репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Обжарить их на сковороде в сливочном масле, в конце добавив консервированный зеленый горошек и маслины. Выложить все это в суп, довести до кипения, добавить нарезанное мясо и лавровый лист, вновь довести до кипения, посолить, поперчить и варить еще 5–10 мин на медленном огне. Перед подачей к столу посыпать суп промытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Ералаш

Ингредиенты

Тушка дикой утки, 150 г копченого свиного сала, 10 г соли, 2 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца, 1 г душистого молотого перца, 3 г молотого имбиря, 25 мл растительного масла.

Способ приготовления

Утиную тушку обработать, разрубить на порционные куски, натереть смесью из соли, перца и имбиря (использовать ?), оставить на 1 ч при комнатной температуре. Копченое свиное сало мелко нарезать, нашпиговать им куски утки, положить в гусятницу или казан, смазанный растительным маслом, и поставить на медленный огонь. Через 30 мин посыпать мясо ? смеси из соли и специй, остаток смеси добавить за 5 мин до готовности. Кусочки мяса должны ужариться и стать золотисто-коричневыми.

Перед подачей к столу можно посыпать мясо рубленой зеленью.

Дикая утка, фаршированная по-русски

Ингредиенты

Тушка дикой утки, 100 г корней петрушки, 80 г моркови, 80 репчатого лука, 5 г соли, 3 г красного молотого перца, 3 г душистого молотого перца.

Для фарша: 300 г домашней лапши, 500 мл воды, 300 г сушеных грибов, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 1 лавровый лист, 1 лавровый лист, 2 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца.

Для соуса: 50 г пшеничной муки, 200 г сметаны, 50 г вареных грибов (от общего количества), соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно подготовленную тушку дикой утки промыть, обсушить бумажным полотенцем, натереть смесью из соли и перца, оставить при комнатной температуре на 1 ч.

Приготовить фарш. Сушеные грибы залить водой, добавить лавровый лист и соль, отварить. Отвар процедить и оставить. Грибы мелко нарезать (50 г оставить для соуса). Лапшу отварить отдельно в воде с солью, откинуть на дуршлаг. Яйца отварить. Смешать измельченные грибы с мелко нарубленными яйцами, сливочным маслом, посолить и поперчить. Тушку утки начинить приготовленным фаршем и аккуратно зашить. Положить утку в кастрюлю, влить грибной отвар, добавить очищенные, вымытые и измельченные корни петрушки, морковь и репчатый лук, тушить до готовности мяса. Если при прокалывании мяса не выделяется красный сок, утка готова. Жир, образовавшийся во время тушения, слить.

Приготовить соус. Пшеничную муку спассеровать, разбавить жиром, оставшимся после тушения утки, перемешать с отложенными вареными грибами, добавить сметану, посолить и поперчить, довести до кипения и оставить под крышкой.

Из тушки утки удалить нитки, вынуть фарш. Тушку нарезать порционными кусками и выложить на блюдо в виде целой утки, положить вокруг нее лапшу и фарш, полить все соусом и подать к столу.

Утка, запеченная с рисом и черносливом

Ингредиенты

Тушка утки, 300 г риса, 200 г репчатого лука, 150 г чернослива без косточек, 50 мл оливкового масла, 100 г зелени петрушки, 15 мл лимонного сока, 2 г кориандра, 2 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную тушку утки промыть, обсушить, натереть снаружи и изнутри смесью из лимонного сока, соли и специй, оставить на 1 ч при комнатной температуре. Чернослив вымыть, замочить на 10 мин в теплой кипяченой воде, нарезать небольшими кусочками. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить на оливковом масле (использовать ?) до золотистого цвета. Рис отварить в подсоленной воде, смешать с луком и черносливом, перемешать.

Тушку начинить приготовленным фаршем, аккуратно зашить прочными нитками, положить в утятницу, смазанную оставшимся оливковым маслом, накрыть крышкой и поставить в предварительно разогретый до 50°С духовой шкаф. Периодически доставать утятницу и поливать утку образующимся соком. Когда при прокалывании из мяса перестанет выделяться красноватый сок, крышку снять и запекать до образования румяной корочки. Перед подачей к столу удалить из тушки нитки, фарш вынуть, утку нарезать порционными кусками. Уложить все на блюдо, полить оставшимся после жаренья жиром, посыпать промытой и нарубленной зеленью петрушки.

Утка, запеченная в фольге

Ингредиенты

Тушка дикой утки, 20 г чеснока, 25 мл лимонного сока, 40 мл оливкового масла, 2 г толченого тимьяна, 2 г молотого базилика, 3 г молотого имбиря, 5 г сахара, 1 г молотого душистого перца, 2 г красного молотого перца, 1 г черного молотого перца, гвоздика и соль по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Тушку промыть,

обсушить бумажным полотенцем. Приготовить смесь из соли, специй, лимонного сока, измельченного чеснока, сахара и имбиря. Натереть этой смесью (использовать ?) утиную тушку снаружи и изнутри, оставить на 1 ч при комнатной температуре. Посыпать тушку оставшейся смесью, полить оливковым маслом, плотно завернуть в пищевую фольгу и поставить в предварительно разогретый до 50°С духовой шкаф. Запекать 30 мин, затем достать и оставить в фольге еще на 10 мин. После этого фольгу можно снять, а тушку переложить на блюдо, нарезать порционными кусками и подать к столу.

При желании можно посыпать утку измельченной зеленью или украсить оливками, зеленым горошком и ломтиками лимона.

Утка, запеченная с апельсинами

Ингредиенты

Тушка дикой утки, 150 г апельсинов, 50 мл растительного масла, 100 г репчатого лука, 2 г гвоздики, 100 г зелени петрушки, 2 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Для маринада: 200 мл апельсинового сока, 100 мл шампанского.

Способ приготовления

Предварительно подготовленную тушку дикой утки промыть, обсушить бумажным полотенцем, нарезать порционными кусками, натереть смесью из соли и специй. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Апельсины вымыть, нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать.

Приготовить маринад, смешав апельсиновый сок и шампанское. Полученным маринадом залить утиную тушку и поставить на 2 ч в холодильник, накрыв крышкой.

Куски утки выложить на противень, смазанный растительным маслом, полить маринадом и поставить в предварительно разогретый до 50°С духовой шкаф. Периодически поливать утку образующимся соком. Через 40 мин посыпать кольцами лука и запекать еще 20–30 мин.

Готовое мясо переложить на блюдо, посыпать измельченной зеленью петрушки, полить оставшимся после жарения жиром и подать к столу.

Утка, запеченная с молодым картофелем и яблоками

Ингредиенты

Тушка дикой утки, 400 г яблок, 600 г молодого мелкого картофеля, 120 г репчатого лука, 200 мл куриного бульона, 30 мл растительного масла, 50 г зелени сельдерея, 50 г зелени петрушки, 1–2 лавровых листа, 1–2 бутона гвоздики, 1 г кориандра, 2 г красного молотого перца, 2 г черного молотого

перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно подготовленную тушку дикой утки промыть, обсушить бумажным полотенцем, нарезать порционными кусками, натереть смесью соли, кориандра и перца, оставить при комнатной температуре на 1 ч.

Зелень сельдерея и петрушки промыть и мелко нарезать. Картофель очистить, вымыть. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать крупными дольками. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать, спассеровать на растительном масле.

Куски утки положить в утятницу, добавить масло, оставшееся после обжаривания лука, картофель, яблоки и лук, влить куриный бульон, положить лавровый лист и гвоздику. Накрыть утятницу крышкой и поставить в предварительно разогретый до 50°С духовой шкаф. Запекать 30–40 мин, периодически открывая утятницу и поливая мясо и картофель образующимся соком. Затем снять крышку и запекать в духовом шкафу еще 10 мин, чтобы блюдо подрумянилось. Перед подачей к столу посыпать жаркое мелко нарезанной зеленью сельдерея и петрушки.

Блюда из перепелов

Перед приготовлением блюд из перепелов необходимо правильно обработать тушки. Опаливать их следует очень бережно. Этого нельзя делать ни над костром, ни над газовой плитой, потому что кожа птицы нежная и ее легко повредить. Кроме того, при опаливании над открытым огнем тушка лишится ценного жира, которого и так очень мало. Чтобы избавиться от пуха, лучше всего использовать ватный тампон, смоченный в спирте. Обработав часть тушки спиртом, нужно аккуратно поджечь ее, затем то же проделать с другой стороны тушки. При потрошении следует как можно аккуратнее вынуть желчный пузырь.

Перед запеканием тушек целиком надо связывать их таким образом, чтобы ножки и крылья были плотно прижаты к тушке. Для этого их можно привязать с помощью специальной кулинарной нити, в крайнем случае рекомендуется использовать обыкновенную суровую нить. Ни в коем случае нельзя перевязывать птицу полимерными материалами, например капроновыми нитками, нейлоном или лавсаном. Такие нитки расплавятся во время тепловой обработки и выделят при этом вредные вещества, которые пропитают мясо птицы.

Из перепелиного мяса и целых тушек можно приготовить различные блюда – и первые, и вторые, и закуски, и пироги.

Голубцы с перепелами

Ингредиенты

4 тушки перепелов, 200 г бекона (без костей), 4 капустных листа, 25 мл растительного масла, 150 мл мясного бульона, 25 мл белого сухого вина, 5 г соли, 3 г смеси перцев.

Способ приготовления

Подготовленные тушки перепелов натереть смесью из соли и перца, оставить на 40–50 мин при комнатной температуре. Отрезать от бекона 4 тонких ломтика, оставшуюся часть нарезать небольшими брусочками. Нашпиговать тушки беконом, можно положить немного бекона и внутрь, обернуть каждую тушку ломтиком бекона.

Опустить листья капусты на 5 мин в кипящую подсоленную воду, после чего немного охладить и завернуть в них по отдельности перепелиные тушки в беконе. Закрепить голубцы деревянными шпажками и выложить в широкую сковороду. Влить растительное масло, мясной бульон, вино и поставить в духовой шкаф, разогретый до 200°С. Запекать в течение 25–35 мин.

Подавать к столу в горячем виде, предварительно полив оставшимся в сковороде соусом.

Бутерброды с перепелами и грушей

Ингредиенты

4 тушки перепелов, 50 мл оливкового масла, 400 г груш, 25 г сливочного масла, 400 г белой пшеничной булки, 5 г соли, 3 г смеси перцев, 2 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Предварительно обработанные тушки перепелов натереть смесью из соли и перца, оставить на 30 мин при комнатной температуре. После этого поместить их на сковороду, полить оливковым маслом и поставить в разогретый до 230°С духовой шкаф. Запекать до готовности, время от времени поливая тушки образующимся соком. Когда перепела будут готовы, оставить их в духовом шкафу, плиту выключить, а дверцу приоткрыть.

Груши вымыть, удалить сердцевину, нарезать плоскими дольками толщиной 5–7 мм, обжарить на сливочном масле с обеих сторон до золотистой корочки. Переложить грушу на тарелку, посыпать каждый ломтик свежемолотым черным перцем. Белую пшеничную булку разрезать на 4 куска, обжарить их на оставшемся масле с двух сторон и положить на блюдо. Сверху на каждый кусочек положить перепелиную тушку, оформить обжаренными дольками груши и сразу подать к столу.

Перепела с грибами под винным соусом

Ингредиенты

4 тушки перепелов, 2 г имбиря, 100 г сливочного масла, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 70 г сладкого болгарского перца,

350 г шампиньонов (или белых грибов), 30 г муки, 400 мл мясного бульона, 200 мл белого сухого вина, 50 мл лимонного сока, 10 г соли, 6 г смеси перцев.

Способ приготовления

Предварительно подготовленные перепелиные тушки натереть смесью из соли и перца (использовать ?) снаружи и изнутри. В сковороде с толстым дном растопить сливочное масло (использовать ?), обжарить тушки со всех сторон до образования золотистой корочки. Затем переложить тушки грудками вверх в просторный чугунный казан (можно в утятницу), стенки которого предварительно нужно обильно смазать сливочным маслом (использовать ?).

Приготовить соус. Морковь и репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, измельчить. Грибы промыть, отделить шляпки, ножки нарезать. Овощи и грибные ножки положить в глубокую сковороду с растопленным сливочным маслом (использовать ?), посыпать смесью из соли и перца (использовать ?) и поставить на средний огонь. Обжаривать, активно перемешивая, в течение 5–7 мин, добавить муку, равномерно распределив ее по всей поверхности овощей и грибов, тщательно перемешать, чтобы не осталось комков. Затем влить горячий мясной бульон, варить до загустения, посыпать оставшейся смесью из соли и перца. Варить еще 10 мин на медленном огне, потом процедить через сито. Овощи и грибные ножки измельчить в блендере, протереть через мелкое сито, добавить в процеженный отвар.

В казан (или утятницу), где находятся перепела, налить белое сухое вино и лимонный сок, поставить казан в разогретый до 200°С духовой шкаф, запекать 15–20 мин, периодически поливая тушки образующимся соком.

После этого полить тушки приготовленным соусом, запекать еще 3 мин, затем плиту выключить и слегка приоткрыть дверцу духового шкафа, а казан оставить внутри.

Грибные шляпки обжарить в сливочном масле до золотистого цвета, затем посыпать оставшейся смесью из соли и перцев.

Готовое жаркое переложить на подогретое сервировочное блюдо, украсив сверху грибными шляпками. Оставшийся соус перелить в соусницу и подать отдельно.

Пирог из перепелов с изюмом и яблоками

Ингредиенты

5 тушек перепелов, 1 кг яблок, 200 г изюма без косточек, 3 г толченой корицы, 160 г сливочного масла, 5 г сахара, 100 мл коньяка, 30 мл лимонного сока, 50 мл газированной воды, 500 г теста (песочного или слоеного), 150 мл мадеры, 25 мл

растительного масла, 30 мл молока, 1 яичный желток, 400 мл куриного или мясного бульона, 25 г муки, 5 г соли, 3 г смеси перцев.

Способ приготовления

Из предварительно обработанных тушек перепелов удалить кости. Для этого надо разрезать каждую тушку пополам вдоль грудины до хребта, освободить грудину, затем последовательно и аккуратно извлечь ребра, соскабливая с них мясо острым кончиком ножа. Затем так же удалить кости из окороков и крыльев. При этом нужно действовать осторожно, чтобы не разорвать тушку на куски. Потроха и кости отложить.

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, мелко нарезать. Предварительно замоченный изюм смешать с яблоками, корицей и сахаром, посолить, поперчить, тщательно перемешать, обжарить на сковороде в растопленном сливочном масле (использовать ?). Жарить примерно 3–5 мин.

Перепелиные тушки плотно начинить фруктовым фаршем, перевязать прочной ниткой. Со всех сторон обжарить фаршированные тушки на сковороде в оставшемся сливочном масле до образования золотистой корочки.

Смешать коньяк, лимонный сок и газированную воду, немного подогреть, полить этой смесью каждую тушку, затем снять дичь с огня, разрезать и убрать нитки, оставить охлаждаться.

Тесто разделить на 2 куска, каждый раскатать тонким слоем, вырезать заготовки по размеру формы для запекания. Положить одну заготовку на дно формы для запекания, предварительно смазанной небольшим количеством растительного масла, загибая края наружу. В центр поместить фаршированные тушки, полить их мадерой (использовать ?). Края теста смочить водой. Накрыть пирог второй заготовкой из теста, края плотно прижать, защипнуть. При желании можно вырезать из остатков теста листики, фигуры птичек и украсить ими пирог.

Молоко взбить с яичным желтком, полученной смесью смазать поверхность пирога, сделать в ней вилкой несколько проколов и оставить на 10–15 мин при комнатной температуре. Затем поставить в разогретый до 200°С духовой шкаф на 15 мин. После этого накрыть пирог фольгой и выпекать еще 40–50 мин.

Приготовить соус. Кости и потроха перепелов положить в сковороду, добавить сок, оставшийся после жаренья, обжарить. Затем добавить куриный или мясной бульон, смешанный с мукой. Жарить 20 мин, процедить, охладить, добавить оставшуюся мадеру и перемешать. Готовый пирог полить приготовленным соусом, его остатки подать отдельно.

Дополнительно можно украсить пирог зеленью кресс-салата или веточками базилика.

Запеканка картофельная с перепелами

Ингредиенты

4 тушки перепелов, 100 г копченого сала, 200 г нежирной свинины, 40 г измельченного кервеля, 300 мл молока, 100 мл сливок, 20 мл воды, 600 г молодого мелкого картофеля, 5 г тертого мускатного ореха, 150 г сливочного масла, 350 г репчатого лука, 3 яичных желтка, 10 г соли, 3 г черного молотого перца.

Для маринада: 80 г моркови, 50 г лука-шалота, 100 г репчатого лука, 7 г чеснока, 2 г толченого тимьяна, 2 г толченого розмарина, 100 мл сухого красного вина, 50 мл виноградного уксуса, 50 мл кипяченой воды, 5 г соли, 2 г красного молотого перца.

Способ приготовления

Репчатый лук, морковь и чеснок очистить, вместе с луком-шалотом вымыть и мелко нарезать. Подготовленные тушки пересыпать смесью из соли и специй, измельченными морковью, луком-шалотом, репчатым луком и чесноком, залить смесью из вина, уксуса и воды, оставить на 12 ч, время от времени перекладывая тушки и поливая их маринадом. Затем маринад слить и процедить.

Свинину, потроха перепелов и копченое сало пропустить через мясорубку. Из маринада достать лук-шалот и морковь, добавить их к мясному фаршу, посолить (использовать половину) и добавить измельченный кервель.

Картофель очистить, вымыть и обсушить бумажными салфетками. Молоко смешать со сливками и водой, довести до кипения, добавить картофель, посолить, поперчить и посыпать тертым мускатным орехом. Снова довести до кипения, снять с огня и оставить остужаться. Когда остынет, слить картофельный отвар.

Сливочное масло (использовать ?) растопить в небольшой кастрюле, выложить в него предварительно очищенный, вымытый и нарезанный соломкой репчатый лук. Тушить под крышкой, не давая поджариться, в течение 30 мин, при необходимости добавить немного воды. Затем влить в кастрюлю процеженный маринад и тушить еще 30 мин. Полученную массу остудить и измельчить в миксере, посолить по вкусу. Смешать полученное луковое пюре с мясным фаршем.

Маринованные тушки жарить в разогретом до 230°С духовом шкафу на сливочном масле (использовать ?). Готовить не более 5 мин, затем остудить, разрезать пополам и вынуть кости.

В казан (или утятницу), смазанный сливочным маслом (использовать ?), положить половину картофеля. Сверху положить половину массы из мясного фарша и лукового пюре, равномерно покрывая картофель. Затем выложить половинки тушек, покрыть их оставшейся мясной массой, а сверху выложить оставшийся картофель.

В картофельный отвар ввести яичные желтки, взбить миксером, полученной смесью полить картофельную запеканку с перепелами, поставить в духовой шкаф, разогретый до 200–230°С. Запекать 20–25 мин, затем смазать подрумянившуюся поверхность запеканки оставшимся размягченным сливочным маслом и опять поставить в духовой шкаф. Через 10 мин запеканка будет готова.

Блюда из диких голубей

Диких голубей, как и прочую не слишком мелкую полевую пернатую дичь, лучше готовить по старинному французскому рецепту. Ведь именно во Франции из этой птицы научились делать исключительно вкусные блюда. Эрнест Хемингуэй когда-то сказал, что «Париж – это праздник, который всегда с тобой». А ведь в Париже он, еще молодой начинающий писатель, порой испытывал такую нужду, что ему не на что было пообедать и поужинать. И вот в такие голодные дни он специально отправлялся поохотиться на диких голубей в окрестности Парижа, чтобы приготовить себе потом на ужин знаменитый французский пирог с голубиным мясом.

Пирог с голубиным филе можно приготовить так же, как пирог с перепелиным мясом (рецепт приведен выше).

Голуби по-французски

Ингредиенты

4 тушки диких голубей, 60 мл оливкового масла, 200 г мелкого репчатого лука, 150 мл хереса, 50 мл мясного бульона, 150 г маслин (без косточек), 100 г изюма, 100 г чернослива (без косточек), 10 г чеснока, 3 г молотого тмина, 2 г молотой гвоздики, 1–2 лавровых листа, 5 г сахара, 300 г зеленой фасоли, 7 г соли.

Способ приготовления

Подготовленные тушки голубей обжарить на сковороде в разогретом оливковом масле (использовать ?). Репчатый лук очистить, вымыть и обжарить отдельно на оставшемся оливковом масле. Переложить лук в кастрюлю вместе с тушками птиц, залить хересом и бульоном, довести до кипения, накрыть крышкой и тушить на медленном огне в течение 10–15 мин. После этого добавить маслины и заранее замоченные чернослив и изюм, а также очищенный, вымытый и крупно нарезанный чеснок,

тмин, гвоздику, сахар, соль, лавровый лист и тушить еще 10–15 мин, периодически переворачивая тушки.

Зеленую фасоль отварить отдельно и подать в качестве гарнира.

Дикие голуби с овощами

Ингредиенты

4 тушки диких голубей, 300 г свежих помидоров, 200 г свежих огурцов, 150 г моркови, 300 г картофеля, 20 мл лимонного сока, 1–2 яблока, 2 вареных яйца, 80 г зелени петрушки и укропа, 30 г животного жира, 80 г майонеза, 3 г сахара, 5 г соли, 3 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца, кардамон и корица по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь очистить, вымыть и нарезать кружочками. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать дольками. Помидоры и огурцы вымыть и нарезать кружочками. Яйца очистить и мелко нарубить. Зелень укропа и петрушки вымыть.

Подготовленные тушки диких голубей промыть, разрезать пополам каждую, натереть смесью из соли, сахара и специй, положить в смазанную животным жиром форму. Добавить сюда же картофель, морковь и яблоки, сбрызнуть лимонным соком и запекать в умеренно разогретом духовом шкафу до готовности.

Готовое мясо и овощи выложить на блюдо, полить майонезом, украсить веточками укропа и петрушки, посыпать рублеными яйцами, оформить кружочками помидоров и огурцов и подать к столу.

Дикие голуби, запеченные с курагой и черносливом

Ингредиенты

4 тушки диких голубей, 150 г чернослива (без косточек), 200 г кураги, 200 мл сухого красного вина, 40 мл растительного масла, 25 г сливочного масла, 2 г корицы, 2 г гвоздики, 3 г сахара, 5 г соли, 3 г душистого молотого перца, 3 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Подготовленные тушки голубей промыть, обсушить бумажной салфеткой, нарубить порционными кусками, натереть смесью из соли, сахара и специй, залить сухим красным вином и оставить на 30 мин при комнатной температуре. Чернослив и курагу промыть и замочить. Жарить маринованные кусочки тушек на сковороде в разогретом растительном масле до образования золотистой корочки, затем переложить в форму для запекания, смазанную сливочным маслом, полить процеженным маринадом и поставить на 30 мин в предварительно разогретый до 120°C

духовой шкаф. После этого добавить к запеканке курагу и чернослив. Запекать все вместе до готовности, периодически поливая мясо образующимся соком.

Голуби в маринаде

Ингредиенты

4 тушки голубей, 250 мл французской мадеры, 30 маслин без косточек, 60 мл оливкового масла, 150 мл пряного соуса, 5 г свежего тмина, 300 г яблок, 100 г чернослива, 100 г свежего черного винограда, 7 г чеснока, 100 г мелкого репчатого лука, 150 г мелкой моркови, 2 г гвоздики, 1–2 лавровых листа, 4 г соли, 2 г душистого молотого перца, 3 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Подготовленные тушки голубей промыть, обсушить бумажным полотенцем, натереть снаружи внутри смесью из соли и специй, жарить со всех сторон на сковороде в разогретом оливковом масле (использовать ?) до образования золотистой корочки. Репчатый лук и мелкую морковь очистить, вымыть, обжарить отдельно в оставшемся оливковом масле до золотистого цвета. Положить в кастрюлю обжаренные тушки голубей, морковь и лук. Затем влить мадеру, довести до кипения, накрыть крышкой и тушить на медленном огне 10 мин. После этого добавить маслины, заранее замоченный чернослив, очищенный и вымытый чеснок, тмин, соль, лавровый лист, душистый и черный молотый перец, тушить 15 мин, периодически переворачивая голубей. Затем добавить виноград, тушить еще 5 мин.

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, мелко нарезать и смешать с соусом, стараясь размять яблоко до состояния пюре. Готовых голубей переложить на блюдо, в качестве гарнира подать яблочное пюре.

Блюда из рябчиков

Мясо рябчиков, как и других мелких птиц (бекасов, дупелей и вальдшнепов), не принято мариновать перед приготовлением. Вместо уксуса лучше использовать вино и меньшее количество специй, чем для блюд из крупной дичи. Мясо рябчиков нежное и не имеет резкого запаха, поэтому предварительная обработка сводится к нескольким простым процедурам: сначала нужно спустить кровь, ощипать птицу, стараясь не повредить кожу, и промыть. После этого она готова к дальнейшей переработке.

Рябчики в ананасах

Ингредиенты

400 г копченого филе рябчиков, 200 г консервированных ананасов, 200 г маринованных огурцов, 60 г зеленых листьев салата, 2 вареных яйца, 100 г майонеза, 30 мл лимонного сока, 50 г зелени петрушки, 2 г кардамона, 3 г соли, 2 г черного молотого

перца.

Способ приготовления

Копченое филе рябчиков, маринованные огурцы и консервированные ананасы нарезать ломтиками. Вареные яйца очистить и нарубить. Листья салата вымыть, обсушить и нарезать соломкой. Уложить все ингредиенты в салатницу слоями, пересыпая смесью из соли и специй, сбрызнуть лимонным соком и полить майонезом. Перед подачей к столу украсить промытыми веточками зелени петрушки.

Овощной салат с рябчиком

Ингредиенты

400 г отварного филе рябчиков, 300 г вареного картофеля, 100 г маринованных огурцов, 2 вареных яйца, 200 г консервированного зеленого горошка, 80 г листьев зеленого салата, 100 г майонеза, 80 г зелени петрушки и укропа, 3 г соли, 2 г черного молотого перца, красный перец по вкусу.

Способ приготовления

Отварное филе рябчиков, маринованные огурцы и вареные яйца нарезать ломтиками. Листья зеленого салата вымыть, обсушить и нарезать соломкой. Вареный картофель очистить и нарезать брусочками. Сложить все ингредиенты вместе с зеленым горошком (немного оставить для украшения) в салатницу, посыпать смесью из соли и перца. Заправить салат майонезом, перемешать, украсить оставшимся зеленым горошком и промытыми веточками петрушки и укропа.

Заливное из рябчика с черносливом и зеленью

Ингредиенты

2 тушки рябчика, 100 мл майонеза, 50 г желатина, 1,2 л воды, 1 вареное яйцо, 50 г ветчины, 50 г нарезанной соломкой моркови, 50 г нарезанного полукольцами репчатого лука, 100 г чернослива, 100 г зелени укропа и петрушки, 20 г салатной заправки, 3 г соли, 2 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Предварительно обработанные тушки рябчиков залить водой, припустить, охладить, снять с костей мясо, зачистить и обровнять. Кости варить дальше в воде, посолить и поперчить, добавить морковь и репчатый лук, затем кости вынуть, бульон процедить и приготовить на нем желе, при необходимости добавить немного воды.

Зелень укропа и петрушки промыть и обсушить, разложив на бумажном полотенце. Вареное яйцо очистить, разрезать пополам, убрать желток, белок нарезать полукруглыми ломтиками. Ветчину нарезать соломкой. Взять небольшую часть филе, острым ножом надрезать его немного наискось в 2–3 местах и вставить в

прорези полукруглые ломтики яичного белка и соломку ветчины, залить все это мясным желе (использовать ?), охладить.

Оставшееся желе смешать с майонезом и залить им оставшуюся большую часть филе дичи. Украсить вареными овощами, предварительно замоченным и отжатым черносливом, охладить.

При подаче к столу положить на широкое блюдо большое филе под соусом, рядом филе в желе, полить салатной заправкой и украсить веточками укропа и петрушки.

Блюда из вяленой дичи

Вяленую или копченую дичь с успехом можно использовать для приготовления различных блюд. Это очень удобно, так как мясо уже практически готово и не требует большой предварительной обработки. Его можно использовать и для приготовления первых блюд, и для вторых, а также добавлять в различные салаты.

Картофельное пюре, запеченное с вяленой кабаниной

Ингредиенты

500 г картофеля, 500 г вяленой кабанины, 50 г сливочного масла, 25 мл оливкового масла, 150 г брынзы, 100 г репчатого лука, 15 г чеснока, 300 г мякоти тыквы, 50 г зелени петрушки, 50 г зелени укропа, 50 г зелени базилика, 15 мл лимонного сока, 100 мл молока, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Вяленую кабанину промыть, нарезать брусочками и залить водой, оставить на 30 мин для размягчения. Воду слить, мясо снова промыть, обсушить, разложив на бумажной салфетке, затем обжарить в разогретом оливковом масле. Картофель очистить, вымыть, отварить, затем размять, добавить горячее молоко и сливочное масло (использовать ?), взбить до образования однородной массы. Форму для запекания смазать оставшимся сливочным маслом, выложить в нее картофельное пюре, сверху положить обжаренное вяленое мясо, слой протертой брынзы и поставить в предварительно разогретый до 100°С духовой шкаф. Запекать до образования румяной корочки.

Зелень петрушки, укропа и базилика промыть, обсушить и измельчить. Мякоть тыквы нарезать небольшими кусочками. Чеснок и репчатый лук очистить, вымыть, пропустить через мясорубку и обжарить на оливковом масле, оставшемся после обжаривания мяса. Добавить кусочки тыквы, посолить и поперчить, при необходимости добавить немного воды (30–50 мл), обжарить тыкву и тушить на медленном огне до готовности.

Затем смешать эту массу с лимонным соком, измельченной зеленью укропа, петрушки и базилика и подать отдельно в

качестве соуса к картофельной запеканке.

Вяленая сохатина, запеченная с корнеплодами

Ингредиенты

500 г вяленой сохатины, 150 г сметаны, 100 г корней петрушки, 100 г корней пастернака, 100 г моркови, 100 г корней сельдерея, 200 г репчатого лука, 35 г сливочного масла, 40 мл растительного масла, 100 г зелени укропа и петрушки, перец, кардамон, гвоздика и соль по вкусу.

Способ приготовления

Вяленую сохатину промыть в проточной воде, нарезать небольшими кусочками, залить водой и оставить на 30 мин для размягчения. Затем воду слить, мясо еще раз промыть, обсушить и обжарить на разогретом растительном масле до золотистого цвета.

Репчатый лук, морковь, корни петрушки, сельдерея и пастернака очистить, вымыть, мелко нарезать и спассеровать на сливочном масле. Зелень укропа и петрушки промыть, мелко нарезать. Куски мяса выложить в форму для запекания вместе с остатками масла, сверху выложить обжаренные корнеплоды и лук, посолить, поперчить, добавить кардамон и гвоздику по вкусу. Поставить в предварительно разогретый до 180°С духовой шкаф и запекать 30 мин. После этого посыпать запеканку измельченной зеленью укропа и петрушки, полить сметаной и запекать еще 10 мин.

Запеканка с вяленым мясом сайгака

Ингредиенты

500 г вяленого мяса сайгака, 100 г измельченных грецких орехов, 100 г кабачков, 200 г мелкого репчатого лука, 100 г мелкой моркови, 50 г сливочного масла, 100 г зелени петрушки, 100 мл майонеза, 50 мл лимонного сока, 2 г красного молотого перца, соль и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук и морковь очистить, вымыть, мелко нарезать. Кабачок вымыть, срезать кожуру, удалить семена, мякоть нарезать кубиками. Обжарить лук, морковь и кабачок в разогретом сливочном масле (использовать ?) до золотистого цвета. Зелень петрушки промыть, мелко нарезать.

Вяленое мясо промыть в проточной воде, нарезать небольшими кусочками, залить водой и оставить на 30 мин для размягчения. Затем воду слить, мясо снова промыть, обсушить и натереть смесью из соли и перца. Положить в посуду для запекания, смазанную оставшимся сливочным маслом. Запекать в предварительно разогретом до 190°С духовом шкафу 30 мин. После этого добавить в мясо морковь, лук и кабачки, сбрызнуть

лимонным соком и полить майонезом, накрыть фольгой и запекать еще 10–15 мин. Готовую запеканку переложить на блюдо и посыпать зеленью петрушки.

Салат из фасоли с вяленой олениной

Ингредиенты

300 г вяленой оленины, 200 г консервированной красной фасоли, 100 г зелени базилика, 20 мл лимонного сока, 100 г болгарского перца, 25 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, 2 г гвоздики, 2 г кардамона, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Вяленую оленину промыть, залить водой, оставить на 30 мин для размягчения, затем опять промыть, обсушить и нарезать небольшими кусочками. Обжарить мясо на сковороде в разогретом сливочном масле до образования золотистой корочки. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать мелкими кубиками. Зелень базилика промыть, обсушить, мелко нарубить. Консервированную фасоль смешать с вяленым мясом, болгарским перцем и базиликом. Салат посолить, поперчить, посыпать кардамоном и гвоздикой, сбрызнуть лимонным соком и заправить растительным маслом, смешанным с остатками сливочного масла, на котором обжаривалось мясо.

Украсить салат можно фасолью, веточками зелени или ломтиками лимона.

Спагетти с вяленым мясом косули

Ингредиенты

500 г спагетти, 300 г вяленого мяса косули, 75 г сливочного масла, 50 г зелени петрушки, 50 г зелени сельдерея, 50 зелени укропа, 150 г твердого сыра, 100 г мелкого репчатого лука, 100 г маринованных огурцов, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Вяленое мясо косули промыть в проточной воде, затем поместить в емкость и залить водой, оставить на 30 мин для размягчения. После этого воду слить, мясо обсушить, нарезать соломкой, обжарить в разогретом сливочном масле (использовать ?) и переложить в другую посуду. Репчатый лук очистить, вымыть и обжарить в этой же сковороде, добавив сливочное масло (использовать ?). Макароны отварить в подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг, переложить в сервировочную посуду и заправить оставшимся сливочным маслом. Зелень сельдерея, петрушки и укропа промыть, обсушить, мелко нарубить. Сыр натереть на крупной терке. Маринованные огурцы нарезать кружочками.

Макароны смешать с мясом, измельченной зеленью

сельдерея, петрушки и укропа, поперчить и посолить по вкусу, тщательно перемешать, посыпать сыром. По кругу выложить обжаренные луковицы и кружочки маринованных огурцов.

Гамбургер с вяленой зайчатиной

Ингредиенты

2 булочки с кунжутом, 150 г вяленой зайчатины, 150 г крупных свежих помидоров, 50 г зелени петрушки и сельдерея, 2 листа зеленого салата, 100 г сыра, 10 г горчицы, 20 г майонеза, 5 г имбиря.

Способ приготовления

Вяленую зайчатину промыть в проточной воде, затем залить водой и оставить на 30 мин для размягчения. Воду слить, мясо обсушить и нарезать соломкой. Листья зеленого салата вымыть и обсушить. Помидоры вымыть, обсушить, нарезать тонкими кружочками. Зелень петрушки и сельдерея промыть, обсушить, крупно нарубить. Сыр нарезать тонкими ломтиками.

Булочки с кунжутом разрезать пополам. На нижнюю половинку каждой булки положить лист зеленого салата, сверху кружочек помидора, затем мясо, посыпать его измельченным имбирем. Потом положить ломтик сыра, смазать его горчицей, смешанной с майонезом, посыпать зеленью петрушки и сельдерея. Накрыть гамбургеры второй половинкой булочки.

Баклажаны с вяленой медвежатиной

Ингредиенты

500 г баклажанов, 300 г вяленой медвежатины, 100 г моркови, 100 г корней сельдерея, 50 г сливочного масла, 100 г зерен граната, 100 г зелени петрушки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, обсушить, нарезать тонкими кружочками, посолить, оставить на 20 мин. Морковь и корни сельдерея очистить, вымыть и нарезать кружочками. Вяленое мясо промыть в проточной воде, затем залить водой и оставить на 30 мин для размягчения. Воду слить, мясо обсушить бумажным полотенцем и нарезать небольшими кусочками. Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарубить. Баклажаны смешать с морковью, сельдереем и вяленым мясом, поперчить и посолить, добавить сливочное масло и немного воды. Тушить на слабом огне в течение 20 мин, накрыв крышкой. Затем добавить измельченную зелень петрушки и тушить еще 10 мин, сняв крышку.

Готовое рагу выложить на блюдо, украсить зернами граната и подать к столу.

Кабачки, фаршированные вяленым мясом фазана

Ингредиенты

500 г молодых кабачков, 300 г вяленого мяса фазана, 300 мл

мясного бульона, 25 г сливочного масла, 100 г зелени петрушки, по 100 г зелени укропа и сельдерея, 100 г моркови, 12 г чеснока, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Вяленое мясо фазана промыть в проточной воде, затем залить водой и оставить на 30 мин для размягчения. Воду слить, мясо обсушить и слегка обжарить в разогретом сливочном масле. Кабачки вымыть, срезать верхушки и аккуратно удалить семена и часть мякоти. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Зелень петрушки промыть, обсушить, мелко нарубить. Зелень укропа и сельдерея промыть и обсушить. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Смешать мясо с морковью, зеленью петрушки и чесноком, посолить и поперчить. Полученной смесью начинить кабачки, выложить в широкую кастрюлю, залить бульоном и тушить на медленном огне до готовности, периодически переворачивая кабачки.

При подаче к столу переложить фаршированные кабачки на блюдо, полить оставшимся после тушения жиром и украсить веточками укропа и сельдерея.

Каша горкой с вялеными бекасами

Ингредиенты

300 г пшена, 2 вяленые тушки бекасов, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 5 г чеснока, 50 г зелени петрушки, 70 г сливочного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Пшено тщательно промыть, залить водой и сварить рассыпчатую кашу. Вяленые тушки бекасов промыть в проточной воде, затем залить чистой водой и оставить на 15–20 мин для размягчения. После этого тушки снова промыть, разрезать пополам и обсушить бумажным полотенцем. Обжарить их со всех сторон в разогретом сливочном масле (использовать половину) до золотистой корочки и переложить в другую посуду. Репчатый лук, морковь и чеснок очистить, вымыть, мелко нарубить, обжарить в том же масле, в котором жарились бекасы. Затем влить в овощи немного воды и припустить. Зелень петрушки промыть и обсушить.

Пшенную кашу выложить горкой на блюдо, полить оставшимся растопленным сливочным маслом, вокруг положить обжаренные половинки бекасов, посолить и поперчить, украсить блюдо обжаренными луком, морковью и чесноком, оформить веточками петрушки.

Соусы к дичи

Для блюд из дичи существуют свои особые рецепты приготовления соусов. Обычно это пряные, ароматные или острые

соусы, которые должны придавать мясу дичи приятный аромат и вкус. Это относится к крупной дичи и тем пернатым, мясо которых отличается резким специфическим ароматом и жесткостью. Однако мясо оленя, косули или бекасов и рябчиков более деликатное. Поэтому для блюд из этой дичи можно использовать более нежные соусы, а то и совсем обойтись без них, ограничиваясь подливкой из масла, майонезом и пр.

Томатный соус

Ингредиенты

1 л мясного бульона, 80 г моркови, 80 г репчатого лука, 80 г корней петрушки, 80 г корней сельдерея, 300 г томатной пасты, 5 г сахара, 50 мл белого сухого вина, 50 г сливочного масла, корица, кардамон, гвоздика, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Морковь, репчатый лук, корни петрушки и сельдерея очистить, вымыть и мелко нарезать. Обжарить овощи в растопленном сливочном масле. Томатную пасту отдельно томить на слабом огне до тех пор, пока она не станет коричневой. Мясной бульон вскипятить, добавить в него корнеплоды и лук с маслом, на котором они жарились. Затем в бульон добавить томатную пасту, довести до кипения и варить на медленном огне 15–20 мин.

Добавить в соус соль, сахар и специи по вкусу, прокипятить, остудить, протереть вместе с овощами через сито. Влить в соус вино, снова довести до кипения и охладить.

Грибной соус

Ингредиенты

1 л мясного бульона, 80 г моркови, 80 г репчатого лука, 200 г шампиньонов (или белых грибов), 300 г томатной пасты, 5 г сахара, 50 мл белого сухого вина, 50 г сливочного масла, корица, кардамон, гвоздика, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Морковь, репчатый лук и шампиньоны очистить, вымыть и мелко нарезать. Обжарить овощи с грибами в растопленном сливочном масле. Томатную пасту отдельно томить на слабом огне, пока она не станет коричневой. Мясной бульон вскипятить, добавить в него овощи, грибы и масло, на котором они жарились. Затем добавить томатную пасту, вновь довести до кипения и варить на медленном огне 15–20 мин.

Добавить в соус соль, сахар и специи по вкусу, прокипятить, затем остудить, протереть вместе с овощами и грибами через сито. Влить в соус вино, снова довести до кипения и охладить.

Клюквенный соус

Ингредиенты

400 г замороженной клюквы, 1 маленькая палочка корицы, 5 г кардамона, 2 бутона гвоздики, 5 г стручкового острого зеленого перца (без семян), 50 г нарезанной стружкой апельсиновой цедры, 300 мл виноградного сока, 100 мл воды, 120 г фруктового сахара, 80 г фиников без косточек.

Способ приготовления

Налить в кастрюлю виноградный сок и воду, добавить сахар и финики. Корицу и кардамон, бутоны гвоздики, стручковый острый перец и апельсиновую цедру завернуть в кусочек марли и завязать в узелок. Опустить этот узелок в сок с водой и варить на среднем огне, постоянно помешивая деревянной ложкой, пока сахар полностью не растворится. Убавить огонь, варить смесь в течение 30 мин.

После этого узелок со специями нужно вынуть и отжать, добавить отвар оттаявшую клюкву, размешать и варить 7–10 мин до тех пор, пока ягоды не полопаются и смесь не загустеет. Подавать этот соус нужно в охлажденном виде. Хранить можно в закупоренной посуде в холодильнике не дольше 1 недели.

Сливочный соус со специями

Ингредиенты

5 яиц, 30 г сахара, 250 мл сливок, 2 г корицы, 3 г соли, 5 г душистого свежемолотого перца.

Способ приготовления

Отделить желтки от белков. Желтки вылить в маленькую кастрюлю, растереть с сахаром, солью, перцем и корицей, добавить сливки. Поместить эту кастрюлю на водяную баню и, непрерывно помешивая смесь, довести ее до загустения. После этого снять с огня и хорошо взбить. Белки взбить отдельно, потом медленно ввести в смесь, взбить все вместе и, перелив в соусник, сразу подать к блюду из пернатой мелкой дичи (рябчиков, бекасов, вальдшнепов и пр.).

Сладкий соус из красной рябины

Ингредиенты

500 г красной рябины, 200 г болгарского перца, 180 г сахара.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена. Красную рябину промыть, бланшировать (опустить на 1 мин в кипяток), затем вместе с болгарским перцем пропустить через мясорубку, добавить сахар. Поставить эту смесь на слабый огонь, постоянно помешивая, довести до кипения и сразу же перелить в соусник или стерилизованные банки (для длительного хранения их следует герметично закупорить).

Кислый соус из красной смородины

Ингредиенты

250 г красной смородины, 25 г сахара, 5 г молотого кориандра, 2 г корицы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Красную смородину промыть и обсушить, разложив на бумажном полотенце. Затем ягоды размять и протереть через сито. Добавить в пюре кориандр, корицу, соль и сахар, довести на среднем огне до кипения и сразу же перелить в соусник, охладить.

Острый соус с калиной

Ингредиенты

500 г калины, 500 г сахара, 100 г стручкового острого перца (без семян), 5 г кардамона, 5 мл лимонного сока.

Способ приготовления

Калину промыть, обсушить, обдать кипятком и протереть через сито. В пюре добавить сахар, кардамон, лимонный сок и мелко нарезанный стручок острого перца, оставить при комнатной температуре на 30 мин. Когда сахар полностью растворится, разложить смесь по небольшим стеклянным банкам. Не закрывая, оставить банки при комнатной температуре на 2–3 дня. Для длительного хранения соус нужно герметично закупорить и убрать в холодильник.

Острый томатный соус с водкой

Ингредиенты

300 мл томатного сока, 100 мл лимонной водки, 100 г корня хрена, 20 г репчатого лука, 5 г чеснока, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук, корень хрена и чеснок очистить, вымыть и измельчить. Томатный сок вылить в кастрюлю, добавить водку, хрен, лук и чеснок, посолить и поперчить по вкусу. Довести смесь до кипения, варить 30 с, затем охладить, перелить в соусник и подать к столу.

Острый соус со сметаной

Ингредиенты

500 г сметаны, 50 мл лимонного сока, 30 г зелени кинзы, 30 г зелени рейгана, 30 г зелени тархуна, 30 г репчатого лука, 10 г чеснока, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Зелень кинзы, рейгана и тархуна промыть, мелко нарезать. Репчатый лук и чеснок очистить, вымыть и измельчить, смешать с зеленью. Овощи и зелень добавить в сметану, туда же влить лимонный сок. Посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

При желании можно добавить вустерширский соус.

Ананасовый соус с изюмом

Ингредиенты

75 г топленого масла, 10 г острого стручкового красного перца (без семян), 10 г зиры, 10 г семян кориандра, 1 кг консервированных ананасов, 2 г кардамона, 2 г молотой корицы, 1 г молотой гвоздики, 100 г коричневого или фруктового сахара, 50 г изюма, 5–8 г соли.

Способ приготовления

Топленое масло поместить в кастрюлю с толстым дном и нагреть. Добавить в горячее масло острый перец, семена тмина и кориандра, обжаривать, пока специи не потемнеют. Затем осторожно выложить в кастрюлю консервированные ананасы, добавить кардамон, корицу и гвоздику. Варить на слабом огне, постоянно помешивая деревянной ложкой, пока сок не выпарится. В конце мешать соус нужно очень активно, чтобы ананасы и специи не пригорели.

После этого добавить в соус сахар и предварительно замоченный изюм, варить, часто помешивая, пока соус не загустеет и не станет глянцевым. Затем его нужно протереть через сито, перелить в соусник и сразу же подать к столу. Также соус можно перелить в стеклянную банку с крышкой и поставить в холодильник, хранить не более 4 дней. Перед подачей к столу подогреть до комнатной температуры.

Домашний острый перец

Ингредиенты

400 г томатной пасты, 150 мл воды, 5 г соли, 6 г сахара, 2 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца, 8 г чеснока, 10 г зелени кинзы.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень кинзы промыть и мелко нарубить. Томатную пасту переложить в стеклянную банку большего объема, добавить горячей кипяченой воды и размешать. Затем добавить соль, сахар, молотый красный и черный перец, чеснок и зелень кинзы для аромата. Все тщательно перемешать, закрыть крышкой и остудить.

По желанию соус можно сделать более густым, добавив меньшее количество воды, а также более сладким или острым, уменьшая и увеличивая количество сахара и специй.

Творожно-чесночный соус

Ингредиенты

300 г жирного творога, 200 мл несладкого йогурта, 20 г чеснока, 2 г корицы, 3 г сахара, 100 г зеленого лука, 2 г соли, 2 г красного молотого перца.

Способ приготовления

Зеленый лук промыть, обсушить и мелко нарезать. Творог протереть через сито и смешать с йогуртом. Чеснок очистить, вымыть и измельчить, добавить к творогу с йогуртом. Добавить соль, специи и сахар, взбить все миксером, после этого вести в соус мелко нарезанный зеленый лук.

Острый ананасовый соус с имбирем

Ингредиенты

400 г консервированных ананасов, 15 г сахара, 45 г имбиря, 75 мл оливкового масла, 100 г репчатого лука, 10 г чеснока, 25 мл столового уксуса.

Способ приготовления

Репчатый лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать и добавить в подогретый уксус, вскипятить, затем остудить и протереть через сито. Консервированные ананасы размять, соединить с измельченным имбирем, добавить сахар и оливковое масло, варить на слабом огне, пока не выпарится сок. Полученную массу растереть, соединить с чесночно-луковым пюре, тщательно перемешать. Перед подачей к столу перелить в соусник.

Горчичный соус с зеленью

Ингредиенты

50 г зелени тимьяна, 50 г зелени майорана, 50 г зелени петрушки, 150 г горчицы, 120 мл столового уксуса, 200 мл растительного масла, 5 г сахара, 100 г болгарского перца, 2 г молотого кардамона, 2 г корицы.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, мелко нарезать, залить уксусом и варить на медленном огне 10 мин. Затем добавить промытую и мелко нарезанную зелень тимьяна, майорана и петрушки, довести до кипения, варить 2–3 мин и протереть через сито, добавить растительное масло, сахар, кардамон и корицу. Нагревать на огне, помешивая, пока не растворится сахар. После этого соус снять с огня, добавить в него горчицу и взбить. Перед подачей к столу перелить в соусник.

Острый соус с душицей

Ингредиенты

200 мл виноградного уксуса, 200 г меда, 200 г репчатого лука, 20 г чеснока, 20 г душицы, 125 мл оливкового масла, 5 г свежемолотого душистого перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук и чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать. Уксус влить в кастрюлю, добавить мед, подогреть, затем положить лук и чеснок. Добавить в смесь свежемолотый душистый перец, толченую душицу и оливковое масло, посолить

и тщательно взбить. Перед подачей к столу перелить в соусник и слегка подогреть.

Заготовка рыбы

Истинного рыболова отличает от новичка не только мастерское владение снастью и чутье, позволяющее добывать замечательные трофеи, но и умение приготовить добычу. Рыбу нужно уметь обрабатывать и в походных условиях, когда рыбалка затянулась на несколько дней или даже недель, и в домашних условиях. Кухня рыболова отличается своеобразием. Здесь нужно использовать и старые традиции, которые уже сложились в целую отдельную культуру, и постараться проявить свою собственную фантазию, импровизировать и экспериментировать, создавая свой собственный кулинарный шедевр рыбацкой кухни.

В русской кухне существует достаточно много способов, приемов и рецептов приготовления блюд из рыбы, начиная с ухи и заканчивая изысками домашней кулинарии. В европейской кухне можно выделить традиционные скандинавские, а точнее шведские, рецепты приготовления лосося. Шведская рыбная кухня необычайно богата старинными традициями, так же как и русская, многие рецепты которой дошли до нас из глубины веков. Эти блюда чрезвычайно просты в приготовлении, но, тем не менее, они имеют необыкновенно разнообразную вкусовую гамму.

Приятно дома, собравшись вместе с друзьями или близкими после удачной рыбалки, удивить их рассказом о занимательном путешествии и тех моментах, которые составляют истинное счастье рыболова. Еще приятнее будет удивить друзей и домочадцев вкуснейшими блюдами, приготовленными из своего же трофея в лучших традициях рыбацкой кухни.

Уха на рыбалке и дома

Уху можно сварить из одного или нескольких видов рыб. Традиционная уха варится из крупной и мелкой рыбы нескольких видов. В этом случае получается очень вкусная, ароматная и наваристая двойная уха. Она должна иметь желтый насыщенный цвет, ведь уха с сероватым оттенком вряд ли вызовет аппетит, хотя и будет иметь приятный вкус.

Для ухи не годятся травоядные рыбы, предпочтение лучше отдавать хищникам – судаку, щуке, окуню и т. п. Налим не годится для ухи, его лучше не использовать в качестве основы, поэтому хотя как один из компонентов он вполне подойдет.

Уха хороша тем, что это практически безотходное производство, ведь рыба используется почти целиком, кроме глаз и жабер.

Чтобы уха получилась вкуснее, лучше не чистить рыбу,

поскольку именно чешуя добавляет ухе клейкость, специфический вкус и наваристость. Однако перед приготовлением рыбу в чешуе нужно обязательно тщательно промыть в проточной холодной воде, чтобы не осталось слизи. Затем рыбу нужно выпотрошить, разделать, удалить жабры и глаза. Очень важно спустить всю кровь, иначе ее остатки могут сделать бульон мутным. После этого можно начинать варить уху.

Из пресноводных рыб для ухи можно использовать ерша, пескаря, окуня, судака, сига, налима, стерлядь и др. Ерш, сазан и окунь придают ухе необходимую клейкость, а налим, пескарь, стерлядь и сиг – нежность и приятную сладость.

Самая вкусная уха получается из свежей, только что пойманной и разделанной рыбы. Если же рыба полежит хотя бы несколько часов, уха будет не такой вкусной. Лучше варить ее из живой рыбы. Если уха варится из сонной рыбы, в нее обязательно нужно добавить коренья, перец, лавровый лист, репчатый лук, зелень и лимон.

Мелкую рыбу закладывают в уху в самом начале варки, чтобы бульон получился наваристым. Когда рыба превратится в кашу, бульон процеживают, кладут куски крупной рыбы и варят дальше.

На 1–1,5 л воды требуется примерно 1 кг рыбы.

Для осветления (оттяжки) бульона нужно использовать рыбную икру, оставшуюся после потрошения. Если же икры нет, можно добавить в уху взбитый яичный белок. На 1 л ухи понадобится 70 г икры или 1 яйцо. Икру предварительно надо растолочь как можно мельче, затем смешать с небольшим количеством воды, добавить 200 мл горячей ухи, размешать и влить в основную уху, после чего тщательно размешать.

Уху с оттяжкой нужно проварить на медленном огне под крышкой 10–15 мин, после этого процедить через марлю и снова довести до кипения.

Сваренная в котелке над костром уха получается необыкновенно душистой и вкусной и потому, что рыба свежая, и потому, что дымок костра придает ухе неповторимый аромат.

Для костра лучше использовать ветки и щепки лиственных пород деревьев: бука, кизила, терна, ольхи, дуба, ясеня, клена, березы (за исключением коры). Можно использовать сосновые шишки и иголки, но только не ветки сосны или любых других смолистых деревьев. Для аромата в костер можно подбрасывать различные травы (только не ядовитые) – полынь, шалфей, мяту, мелиссу и пр. Очень хорошо использовать ветки фруктово-плодовых деревьев, можжевельника и лозу винограда.

Уха рыбацкая двойная

Ингредиенты

500 г пескарей и окуней, 500 г судака, 200 г репчатого лука, 100 г корней петрушки, 100 г зелени петрушки и укропа, 1 лавровый лист, 10 горошин черного перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Пескарей и окуней выпотрошить, удалить жабры и глаза, промыть, залить 1,5 холодной воды, посолить и варить 35–40 мин. В процеженный бульон добавить очищенный и вымытый лук, а также корни петрушки, положить куски судака. Варить уху еще 15 мин на слабом огне, периодически снимая пену (хотя некоторые рыболовы считают, что именно в ней содержится весь навар и вкус), добавить перец горошком и лавровый лист, посолить.

Когда уха будет готова, разлить ее по тарелкам и посыпать промытой и мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Уха из пресноводной рыбы

Ингредиенты

500 г окуней и ершей, 500 г стерляди, 100 г корня хрена, 5 г мелко нарезанной черемши, 5 г измельченного имбиря, 25 г соевого соуса, 25 г кукурузного крахмала, 50 г сливочного масла, 5 г кунжутного масла, 3 мл столового уксуса, 100 г зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мелкую рыбу разделать на филе, промыть и нарезать ломтиками длиной примерно 4 см. Крахмал развести в небольшом количестве воды, обмазать этой смесью кусочки филе, посолить и обжарить на сливочном масле до образования золотистой корочки.

Воду (1, 5 л) довести до кипения, положить в нее обжаренную рыбу, нарезанный тонкой соломкой очищенный и вымытый хрен, черемшу, имбирь и варить, накрыв крышкой, на слабом огне в течение 15 мин. Затем бульон процедить, снова положить в него кусочки рыбы, разделанную на куски крупную рыбу, добавить соевый соус, уксус, посолить и поперчить по вкусу и снова довести до кипения. Варить еще 15–20 мин. В конце сбрызнуть кунжутным маслом и посыпать промытой и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Уха русская

Ингредиенты

600 г налима, 600 г судака, 400 г ершей или окуней, 2,5 л воды, 400 г картофеля, 120 г репчатого лука, 25 г сливочного масла, 100 г корней петрушки, 100 г зелени укропа, 1 лавровый лист, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Налима обработать и снять чулком, надрезав ее вокруг

головы. Удалить плавники и жабры, выпотрошить. У судака срезать плавники, почистить, удалить внутренности и голову, вырезать позвоночник. Обработанную мелкую рыбу залить холодной водой и варить 20–30 мин, затем добавить кости и головы налима и судака. Готовый бульон процедить.

Филе крупной рыбы с кожей и ребрами разрезать на несколько крупных кусков. Картофель, репчатый лук и корни петрушки очистить, вымыть и нарезать дольками. В кипящий бульон положить картофель, лук и корни петрушки. Варить все вместе 15 мин, затем добавить подготовленные куски судака и налима, посолить, поперчить, добавить лавровый лист и варить еще 15–20 мин.

Готовую уху заправить сливочным маслом, посыпать предварительно промытой рубленой зеленью укропа.

Уха из щуки и окуней

Ингредиенты

500 г филе щуки, 300 г окуней, 50 г зеленого лука, 100 г тертого хрена, 100 г репчатого лука, 70 г моркови, 1,5 л воды, 1 лавровый лист, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе щуки нарезать порционными кусками, варить до готовности, охладить и переложить в другую посуду, оставить теплым. В бульон, оставшийся от варки щуки, положить подготовленных окуней, тертый хрен, морковь и репчатый лук, предварительно очищенные, вымытые и нарезанные кубиками. Варить уху 15–20 мин, в конце варки посолить, поперчить и добавить лавровый лист. Готовый бульон процедить, разлить по тарелкам или бульонным чашкам, куда заранее положить отварное филе щуки. Посыпать уху промытым и мелко нарезанным зеленым луком.

Уха с фрикадельками из рыбы

Ингредиенты

1 л воды, 300 г мелкой рыбы, 120 г репчатого лука, 80 г корней петрушки, 80 г корней сельдерея, 80 г моркови, 100 г зелени укропа и петрушки, соль по вкусу.

Для фрикаделек: 300 г филе сига, налима или судака, 200 г пшеничного хлеба, 50 мл сливок, 1 яйцо, 10 г сливочного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Корни петрушки и сельдерея, репчатый лук и морковь очистить, вымыть и нарезать соломкой. Мелкую рыбу обработать, выложить в кастрюлю с водой и приготовить бульон, добавив корни петрушки и сельдерея, морковь и репчатый лук. Готовый бульон процедить.

Приготовить фрикадельки, пропустив филе сига 2–3 раза через мясорубку. В рыбный фарш добавить яйцо, растопленное сливочное масло, замоченный в сливках хлеб, посолить и поперчить. Полученную массу тщательно перемешать, вымесить и сформовать из нее шарики. Отварить рыбные фрикадельки в приготовленном бульоне. Готовую уху посыпать промытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Соление

Это один из наиболее удобных и надежных способов заготовки рыбы во время многодневной рыбалки. Многие рыболовы используют именно этот способ сохранения рыбы, особенно когда ее количество велико. Часть, конечно же, можно использовать, приготовив на костре уху или другие блюда, а часть лучше засолить, чтобы привезти рыбу домой.

Соленая рыба может долго храниться, к тому же из нее можно приготовить любое блюдо. Можно просто употреблять ее в пищу в соленом виде, можно ее вялить, коптить, варить и жарить. Все будет зависеть от вида рыбы, способа ее посола и собственных вкусовых пристрастий.

Солить рыбу лучше зимой и весной, в это время, до икромета, мясо рыбы более жирное и поэтому после обработки обладает лучшими вкусовыми качествами. Кроме того, если после соления последует сушка рыбы, то весна и зима – наиболее подходящее время года, ведь в этот период еще мало мух и будет проще защитить рыбу от их личинок.

Наиболее вкусны в соленом виде лещ, сом, тарань, плотва, чехонь, язь, семга, рыбец, уклейка, судак, жерех, таймень, ленок и др.

Для посола лучше использовать крупную соль. Она быстрее и эффективнее удаляет из рыбы влагу, что важно для ее сохранения. Именно в этом и заключается главная функция соли, а не придание рыбе каких-то вкусовых качеств или консервирующее воздействие. При низкой температуре крупная соль растворяется медленно, ей требуется влага, которую она забирает из рыбы. С мелкой солью такого эффекта не произойдет. Она быстро просаливает рыбу и как бы обжигает ее, стремительно обезвоживая и делая безвкусной.

Во время соления из рыбы выделяется тузлук, т. е. рассол, который получается при растворении соли в соке, выступившем из рыбы. Тузлук необходимо периодически сливать, чтобы в нем при солении не успевали размножиться микробы. Чтобы было меньше микробов, нужно выбирать для засолки чистую соль без каких-либо примесей.

Перед посолом рыбу обязательно нужно промыть в чистой

холодной воде. Хамсу, кильку, плотву обычно солят без потрошения, у скумбрии, чируса и крупной ставриды удаляют жабры и внутренности, не разрезая брюшка. У прочих рыб массой 1–1,5 кг удаляют жабры и внутренности, а также делают разрез вдоль спинки.

Крупную рыбу, весящую 1–3 кг и больше, перед посолом нужно выпотрошить и, если есть желание, разделать на куски. При этом не следует трогать брюшную полость, чтобы не повредить тонкую пленку, прикрывающую слой жира на брюшке. Разрез на рыбе надо делать через спину, вдоль хребта, отсекая при этом ребра от позвоночника с одной стороны. Все внутренности, включая икру или молоки, надо удалить. Голову разрезать до середины верхней губы, в мясистых частях спинки сделать продольные разрезы. После этого рыбу – целиком или разрезанную на куски – нужно насухо вытереть чистой тканью или бумажным полотенцем, мыть рыбу не рекомендуется. Если рыбу планируется солить целиком, брюшную полость надо тщательно промыть и наполнить солью, тщательно засыпав ее в жабры. Затем рыбу надо уложить в чистую посуду в распластанном виде брюшками вверх, пересыпая каждый слой солью.

Сверху также надо насыпать слой соли. Солить рыбу нужно примерно 7–10 дней, в зависимости от ее толщины.

Выпотрошенную и распластанную рыбу необязательно придавливать грузом. Когда рыба просолится, ее следует тщательно промыть в рассоле, после чего плотно уложить в бочонок или ящик. Тару накрыть сверху смоченной в рассоле мешковиной и убрать на хранение в прохладное место (в погреб или на лед).

Жирная рыба лучше хранится в рассоле под грузом. В качестве него можно использовать камни, в домашних условиях – банки, наполненные водой.

Среднюю рыбу (весом более 300 г) можно солить целиком, не разрезая на куски. Чтобы ускорить процесс засолки, нужно ввести насыщенный соляной раствор в брюшную полость через анальное отверстие, используя медицинский шприц без иглы или небольшую клизму с наконечником, сделанным из стержня от шариковой авторучки. Чем насыщеннее будет раствор, тем лучше. Его плотность определяется предельной возможностью растворения соли в воде. Рыба среднего размера солится 5–10 дней.

Сверху рыбу тоже нужно натереть солью и, если есть желание, специями или зеленью.

При этом удаляется вся излишняя слизь, а соль плотно

забивается под чешую. Необходимо также втирать или насыпать соль в рот и под жаберные крышки. Когда работа будет закончена, рыбу можно уложить в специально подготовленную емкость.

Мелкая рыба солится совсем просто: ее можно просто пересыпать солью и укладывать слоями. Она бывает готова уже через 2–3 дня.

Продолжительность засолки в охлаждаемом помещении, например в погребе со льдом, такой рыбы, как лещ, жерех или щука в среднем длится 12 дней, сазан и судак солятся дольше – до 15 дней, а в неохлаждаемом помещении срок соления сокращается почти в 2 раза – до 5–7 дней.

Во время соления скумбрии, ставриды или чируса необходимо сливать образующийся рассол и заменять его свежим. Рассол готовится из расчета 200 г соли на 1 л кипяченой и охлажденной воды. Менять рассол надо 2 раза за все время соления – первый раз на 3-й день, второй раз – на 6-й день засолки. Количество вливаемого рассола должно быть равно количеству вылитого.

Для засолки рыбы можно дополнительно использовать различные специи и пряности: лавровый лист, ягоды и ветки можжевельника, зелень укропа, петрушки, листья смородины, разные виды перца и т. п. Однако необходимо знать меру, иначе рыба утратит свой естественный вкус и аромат.

Итак, в процессе засолки рыба должна отдать влагу, которая при этом частично заменяется солью. Поэтому определить готовность рыбы можно по тому, насколько она стала твердой и как сгибается. Мокрый посол рыбы дает более быстрый результат, процесс сухого посола длится дольше. Мороженую рыбу достаточно сложно солить, поскольку при оттаивании структура тканей нарушается и такая рыба вбирает очень много соли. В этом случае бывает сложно поймать момент, когда рыба уже засолилась, но еще не пересолена. Жирную рыбу можно обильнее пересыпать солью, ведь в жировых тканях воды очень мало, поэтому много соли рыба не «возьмет», а значит, ее не пересолишь. Жирную рыбу можно также хранить в тузлуке.

Если соленую рыбу затем планируется вялить или коптить, то после засола ее обязательно нужно будет вымачивать в течение 2–3 ч, часто меняя воду.

При засолке рыбы всегда следует помнить, что она является скоропортящимся продуктом, поэтому нужно отбирать только свежую неповрежденную рыбу. Прочую можно использовать для ухи или жарить на костре непосредственно во время многодневной рыбалки.

Чтобы получить соленую рыбу высокого качества, необходимо использовать только те виды рыб, которые способны «созревать». К такой категории относятся сельдевые, лососевые и макрелевые.

В домашних условиях можно солить рыбу любых видов, кроме осетровых. Их засолка требует специального холодильного оборудования и высоких профессиональных навыков.

Для продления срока годности уже соленую рыбу хранят в холоде, лучше всего на льду.

Вся соленая рыба, в зависимости от содержания в ней соли, делится на 3 группы:

– слабосоленая (содержит 6–10% соли);

– среднесоленая (содержит 10–14% соли);

– крепкосоленая, или коренная (содержит свыше 14% соли).

Слабосоленую рыбу можно употреблять в пищу или использовать для приготовления других блюд без предварительного вымачивания. Таким способом можно солить жирную сельдь, скумбрию, ставриду и т. п.

Среднесоленую и крепкосоленую рыбу перед употреблением нужно обязательно вымачивать в воде температурой не выше 12–15°С. Чем больше соли содержится в рыбе, тем более длительным должен быть срок ее вымачивания. При этом необходимо через каждые 3–4 ч сливать воду, делая перерыв на 2 ч для более благоприятного перераспределения соли, а затем снова заливать свежей водой.

Для вымачивания среднесоленой сельди, скумбрии и ставриды можно использовать смесь из воды и холодного молока или разбавленную водой крепкую холодную чайную заварку. Такие добавки помогут сохранить в филе рыбы экстрактивные вещества.

Слабосоленую рыбу можно затем использовать для приготовления пряной или маринованной рыбы. Для этого готовят отвар пряностей с добавлением раствора уксусной кислоты и др. Слабосоленую рыбу сначала нужно замочить, потом пересыпать пряностями, залить холодным отваром и выдержать для созревания при температуре не выше 2°С в течение 2–3 недель. Подробнее об этом будет рассказано в главе, посвященной маринованию рыбы.

Для зимней засолки обычно используют белугу, осетрину и т. п. Когда замерзшая рыба оттает, ее следует выпотрошить, отрезать голову, плавники и хвост, удалить жабры. Затем надо разрезать рыбу на куски, положить в емкость или кадку и промыть чистой водой, чтобы не оставалось крови на хрящах. После этого надо положить рыбу на стол, на бумажное полотенце,

обсушить и натереть солью. Уложить куски в кадку, слегка пересыпая солью. Когда кадка будет заполнена, рыбу нужно накрыть отрезанными плавниками и хвостами, наложить кружок с гнетом и оставить в таком положении на 2 дня.

Когда на поверхности появится рассол, нужно тщательно закупорить кадку и перевернуть, поставив на лед или на доску так, чтобы она не подтекала. Если рассола окажется мало, можно приготовить его отдельно. Затем надо просверлить верхнее дно кадки и влить туда столько охлажденного рассола, чтобы он полностью покрыл рыбу.

Доставать готовую рыбу из кадки можно с помощью крючка или вилки через отверстие, не раскупоривая кадки. Периодически следует проверять состояние рыбы. Если она начнет «замыливаться» или появится неприятный запах, нужно вынуть рыбу из кадки и промыть в чистой воде, саму кадку также вымыть, выпарить и выжечь соломой, чтобы в ней не осталось никакого запаха. После этого рыбу нужно снова положить в кадку, пересыпая каждый слой небольшим количеством соли, можно также добавить немного сухого хмеля. Затем рыбу надо залить свежим охлажденным рассолом и опять поставить на лед.

Все это лишь общие рекомендации, однако существует множество способов засолки рыбы, и каждый рыболов-профессионал придерживается своего. Из тех способов, которые здесь предлагаются, можно выбрать наиболее подходящий для той рыбы, которая досталась в качестве трофея.

Посол рыбы делится на мокрый и сухой. При мокром посоле рыба солится в тузлуке – рассоле, который образуется из соли и выделяемого рыбой сока. Во время соления тузлук нужно менять, заливая рыбу другим рассолом, приготовленным из воды, соли, лаврового листа и прочих пряностей.

Мокрый посол

Вначале нужно приготовить тузлук – крепкий рассол. Его плотность можно определить, опустив в него сырое яйцо. Если оно всплывет, значит, рассол достаточно крепкий.

Затем на дно посолочной посуды (можно использовать обычное ведро) нужно насыпать слой соли, уложить подготовленную рыбу, пересыпая ее солью, затем залить приготовленным рассолом. Рыбу лучше укладывать плотными рядами: головой к хвосту, спинкой к животу, а еще лучше – спинкой на брюшко. В таком положении лучше будет действовать гнет. Для придания особого вкуса можно добавить в рассол немного сахара.

Посолочная посуда обязательно должна быть неокисляющейся. Это может быть ведро, кастрюля, бак или бочка.

Можно также нанизать подготовленную свежую рыбу на бечеву или шпагат по 5–10 штук вместе. Это удобно, если потом рыба будет вялиться. Затем эту бечеву надо погрузить в приготовленный тузлук так, чтобы рассол полностью покрывал рыбу. Мелкая рыба таким способом солится 2–3 дня. Потом ее надо вынуть, тщательно промыть в проточной воде в течение 20–30 мин и вывесить для сушки.

Если есть желание засолить крупную рыбу целиком, т. е. непотрошеной, то перед погружением в рассол в брюхо рыбы нужно закачать раствор соли через рот с помощью резиновой спринцовки или шприца без иглы.

В походных условиях очень часто используется простой способ мокрого посола рыбы. Подготовленную рыбу надо посыпать солью, разложив ее на какой-нибудь дощечке, затем набить соль в рот, под жабры и уложить рыбу в полиэтиленовый мешок. Его нужно закопать в небольшую ямку, вырытую на берегу реки или около родника. Потом землю надо как следует утрамбовать и сделать сверху бугорок, который будет служить естественным гнетом. Высота бугорка будет зависеть от размера рыбы: чем она больше, тем тяжелее должен быть груз, но его вес в среднем должен составлять не менее 1 кг.

Через 2–3 суток (в зависимости от величины рыбы) ее спинка должна стать твердой, мясо приобрести темно-серый цвет, а икра – желтовато-красный. Это говорит о том, что рыба готова. При этом, если потянуть ее за голову и хвост, должен возникнуть звук, напоминающий скрип.

На время засолки рыбу следует поместить в как можно более прохладное место. Это необходимо сделать потому, что соль достаточно медленно проникает в мясо, и холод предохранит от порчи те места, где рыба еще не успела просолиться. Дома рыбу можно убрать в холодильник, погреб или поставить на лед. В походных условиях ее обязательно нужно закопать в яму, вырытую в прохладном затененном месте, а сверху, в дополнение к естественному гнету, накрыть ветками или брезентом, чтобы защитить от солнечных лучей.

Еще один способ засолки рыбы мокрым способом: подготовленную рыбу уложить слоями в посолочную посуду брюшком вверх и пересыпать солью из расчета 1 кг соли на 10 кг рыбы. Для придания нежного вкуса можно добавить в соль 25 г сахара. Сверху на рыбу положить кружок, сбитый из досок или выпиленный из целого куска липы или осины, которые не выделяют смолистых или дубильных веществ и не деформируются в рассоле. Убрать в прохладное место. Через 1–2 дня образовавшийся рассол (тузлук) должен покрыть рыбу

целиком. Через 3–8 дней, в зависимости от размера, рыба полностью просолится.

После этого ее надо вынуть из тузлука, промыть в проточной воде, обсушить на воздухе и уложить в деревянный ящик или корзину для хранения. Тузлук можно вылить, хотя в старину, когда соль была на вес золота, купцы оставляли его для дальнейшего использования. В тузлук добавляли соль и готовили с этой смесью новую партию рыбы.

Можно засолить рыбы со специями. Подготовленную мелкую рыбу плотно уложить слоями в эмалированное ведро или бочонок, пересыпая солью. На 1 кг рыбы при умеренном посоле потребуется 150 г соли. Для крепкого посола на 1 кг рыбы нужно израсходовать 250–300 г соли. Чтобы предохранить рыбу от порчи, соль можно смешать с селитрой в соотношении 10 : 1. Для улучшения вкуса рыбы можно добавлять различные специи: лавровый лист, черный и душистый перец, тмин, гвоздику, листья смородины и ежевики. Этими специями нужно пересыпать слои рыбы вместе с солью и селитрой при ее укладывании в емкость.

Очень мелкую рыбу (кильку, тюльку, хамсу, уклейку и др.) солят не разделывая. Ее нужно лишь тщательно промыть в холодной воде. После этого воде надо дать стечь, стараясь не подсушить рыбу. Затем ее надо обильно натереть солью и сложить в посолочную посуду. Сверху положить груз – деревянную дощечку или кружок, придавленный камнем. Это обеспечит постоянное погружение рыбы в рассол и, кроме того, воспрепятствует образованию в рыбе газовых пузырей и полостей, в которых могут развиться гнилостные бактерии.

Длительность засолки мелкой рыбы – 1–3 дня.

Существует и другой способ засолки рыбы с рассолом. Он больше подходит для мелкой рыбы. Ее нужно подготовить и уложить в посолочную емкость брюшком вверх. Затем приготовить рассол, растворив в воде соль (на 3 л воды потребуется 1 кг соли, 15 горошин черного перца, 3 измельченных лавровых листа и 3–4 листа смородины). Все ингредиенты нужно прокипятить, затем рассол остудить и залить им рыбу.

Этот способ используется при засолке мелкой рыбы, которая весит меньше 250 г, а также для соления рыбы весом до 500 г (плотвы, густеры, подлещика, красноперки, рыбца, чехони, жереха, окуня и мелкой щуки).

Сухой посол

Сухим способом солят более крупную рыбу, вес которой превышает 1 кг. Вначале необходимо подготовить рыбу, сделать разрез на спинке, вынуть потроха, не мыть, а лишь протереть

сухим полотенцем. Изнутри рыбу обильно посыпать солью. Уложить тушки рядами в деревянный ящик или корзину, дно которой выстлано чистой тряпкой.

Укладывать рыбу надо брюшком вверх, посыпая солью. Поставить ящик в яму, выкопанную в прохладном месте, сверху накрыть полиэтиленовой пленкой.

Засолка продолжается 3–7 дней в зависимости от размера рыбы. В процессе засолки выделяется тузлук, который тут же вытекает из ящика через щели. Именно в этом и заключается смысл сухой засолки рыбы, в отличие от мокрого, когда рыба должна быть полностью погружена в рассол.

Некоторые рыболовы солят рыбу таким способом и на чистой рогоже, накрывая рыбу сверху той же рогожей и убирая в вырытую яму. В этом случае тузлук свободно вытекает сквозь ткань в землю.

Сухим способом можно солить и мелкую непотрошеную рыбу. Для этого понадобится любая чистая ткань. Ее нужно расстелить на широкой доске или фанере, сверху рядами выложить рыбу – головой к хвосту и так, чтобы спинка одной ложилась на брюшко другой. Рыбу нужно обильно посыпать солью и завернуть в эту же ткань. Сверток нужно накрыть другой доской или листом фанеры и поставить на него гнет. В процессе засолки из рыбы будет выделяться тузлук, который станет просачиваться через ткань и вытекать на землю. При сухом посоле на 1 кг рыбы требуется 175–200 г соли. Следует отметить, что при таком способе соль будет неравномерно распределяться, и в одних частях рыбы ее будет больше, а в других меньше. Расход соли в этом случае почти в 1,5 раза больше, чем при мокром способе засола рыбы.

При засолке рыбы в ящике или корзине можно использовать гнет. Сначала надо накрыть рыбу крышкой, сбитой из дерева, а на нее положить тяжелый камень. Он позволит сделать мясо рыбы более плотным. На все время засолки необходимо убрать рыбу на холод, в прохладное место или закопать.

Просоленную рыбу перед дальнейшим употреблением нужно, как и рыбу после мокрого посола, тщательно промыть в пресной воде. Время промывания будет зависеть от вида рыбы и ее посола. Так, при сухом посоле мелкой рыбы, которая солилась в течение 2 дней, ее нужно вымачивать в течение 2 ч. Если затем планируется сушка и вяление рыбы, вымачивать ее лучше вечером, чтобы потом развесить для обсушивания на ночь, когда будет меньше мух.

Сельдь, соленная мокрым способом

Ингредиенты

1 кг сельди, 2–3 лавровых листа, 3 г кориандра, 2 г семян

укропа, 160 г соли, 5 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Для засолки нужно отобрать рыбу с неповрежденной кожей, не чистить ее и не резать. Обсушить рыбу сухим полотенцем. Уложить подготовленную рыбу в эмалированную или пластиковую посуду, пересыпая каждый слой смесью из соли, перца, кориандра, семян укропа и измельченного лаврового листа. Накрыть рыбу крышкой, установить гнет, убрать в холодное место. Через 3–7 дней рыба будет готова.

Сазан, соленный сухим способом

Ингредиенты

1 кг сазана, 2–3 лавровых листа, 3 г кардамона, 2 г гвоздики, 150–200 г соли, 3 г красного молотого перца, 5 горошин черного перца.

Способ приготовления

Рыбу, которая весит менее 500 г, можно солить не разделывая. Нужно только предварительно вымыть ее, немного обсушить и натереть солью и специями, тщательно набивая эту смесь в жабры. У более крупной рыбы внутренности лучше удалить, делая это через разрез вдоль спинки от головы до хвоста. Молоки и икру можно оставить.

Затем рыбу промыть, слегка обсушить и натереть смесью из солью и специями изнутри и снаружи, плотно заполняя область жабр. Рыбу весом 1,5–2 кг и больше нужно дополнительно разрезать в нескольких местах на спинке, насыпая затем в эти небольшие надрезы соль.

Подготовленную таким образом рыбу уложить плотными рядами брюшком вверх в деревянный ящик или корзину с чистой плотной бумагой или тканью на дне. Сверху рыбу также посыпать солью. Это делается потому, что часть соли вместе с соком, выделяемым рыбой, стечет на дно и вытечет в землю.

Длительность засолки будет зависеть от размера и количества рыбы, а также от температуры того места, в котором она будет находиться. В прохладном месте с температурой около 0°С рыба будет готова через 10–12 дней, а при более высокой температуре – уже через 5 дней.

Таким способом можно солить воблу, жереха, леща, линя, красноперку, тарань, язя, чехонь, окуня и т. п.

Малосольная форель

Ингредиенты

1 кг форели, 200 г зелени укропа с зонтиками, 10–15 г сахара, 50–100 г соли, перец по вкусу.

Способ приготовления

Прежде всего необходимо обработать рыбу и убедиться в том,

что она не поражена паразитами, их личинками и т. п. Обработанную рыбу промывать водой не нужно, достаточно протереть ее чистой тканью. У крупной рыбы можно удалить позвоночник и ребра. Для этого надо сделать несколько надрезов и аккуратно извлечь кости. Подготовленную таким способом рыбу вместе с кожей и чешуей нужно посыпать смесью из соли, сахара и перца. Зелень укропа промыть и мелко нарезать. Рыбу выложить на пергаментную бумагу плотными рядами, пересыпая измельченной зеленью укропа. Верхний слой филе положить брюшком вниз. Плотно завернуть рыбу в пергамент, поместить между двумя досками, сверху установить гнет и убрать в холодное место.

Мелкая рыба будет готова к употреблению через 4–5 ч, крупная – через 24 ч.

Таким способом можно солить форель, сельдь, салаку, камбалу, скумбрию и др.

Соленый окунь со специями

Ингредиенты

1 кг окуня, 2–3 лавровых листа, 3 г толченого имбиря, 5 г сахара, 5 г семян тмина, 160 г соли, 2 г красного молотого перца.

Способ приготовления

Рыбу почистить, отрезать плавники и хвост, сделать разрез на спинке и удалить кости. Затем обсушить бумажным полотенцем и натереть смесью из соли и специй. Положить в посолочную емкость, сверху поместить крышку с гнетом и убрать в прохладное место. Через 3 дня поменять рассол, залив новым. Готовить рассол из расчета 160 г соли и немного специй по вкусу на 1 л воды. Через 6 дней нужно еще раз поменять рассол.

Через 5–10 дней окунь будет готов к употреблению.

Салака по-скандинавски

Ингредиенты

1 кг салаки, 100 г горчицы, 1–2 лавровых листа, 250 мл растительного масла, 10 мл лимонного сока, 3 г черного молотого перца, 50 г репчатого лука.

Способ приготовления

Свежую салаку залить холодной кипяченой водой и вымачивать 24 ч. После этого снять с рыбы кожу чулком, отрезать голову и хвост, разрезать на 2 половины, удалить кости и вытереть насухо бумажным полотенцем. Посыпать филе перцем и смазать горчицей, свернуть каждую половинку салаки трубочкой и плотно уложить в посолочную емкость. Залить растительным маслом, добавить лавровый лист, очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, лимонный сок и плотно закрыть. Убрать рыбу в холодное место на 10–14 дней.

При подаче к столу можно украсить трубочки салаки веточками петрушки, солеными маслинами или оливками.

Мороженая соленая горбуша

Ингредиенты

1 кг горбуши, 10 г сахара, 2 г корицы, 2 г гвоздики, 2 г имбиря, 1 г кардамона, 150 г соли, 5 г красного молотого перца.

Способ приготовления

Рыбу промыть, чтобы на хрящах не осталось крови, отрезать голову и хвост, удалить внутренности и кости, насухо вытереть бумажной салфеткой. Подготовленное филе рыбы выложить рядами на хлопчатобумажную чистую салфетку, предварительно смоченную кипяченой водой, пересыпая смесью из сахара, соли и специй. Очень плотно свернуть, затем обернуть полотенцем, перетянуть нитью и уложить в полиэтиленовый пакет, можно дополнительно завернуть в бумагу. Рыбу убрать в морозильную камеру. Через 3–4 недели, в зависимости от размера и количества рыбы, она будет готова к употреблению. Перед использованием рыбу нужно разморозить естественным способом.

Малосольная форель со специями и горчицей

Ингредиенты

1 кг форели, 10 г сахара, 5 г сухой горчицы, 2–3 лавровых листа, 3 г измельченного имбиря, 100 г соли, 2 г красного молотого перца.

Способ приготовления

Форель промыть, сделать на тушке надрез вдоль всей спинки от головы до хвоста, вынуть потроха. Затем удалить голову и жабры, отрезать хвост и плавники, кожу и чешую оставить. Протереть тушки насухо изнутри и снаружи бумажным полотенцем. Приготовить смесь из соли, сахара, горчицы, измельченного лаврового листа и специй. На дно посолочной емкости насыпать немного этой смеси и плотно уложить рыбу брюшком вниз, пересыпая каждый слой смесью из соли и специй. Накрыть деревянной крышкой, установить гнет и убрать в холодное место на 5–6 ч. Затем переложить верхние тушки вниз и снова убрать на холод. Малосольная рыба уже через 4–5 ч будет готова к употреблению.

Соленая камбала с маслинами

Ингредиенты

1 кг камбалы, 200 г свежих маслин, 5 г сахара, 25 мл растительного масла, 5 г семян укропа, 100 г соли, 3 г красного молотого перца, 6 горошин черного перца.

Способ приготовления

Камбалу промыть, сделать надрез вдоль спинки, удалить потроха, аккуратно убрать позвоночник и вынуть ребра. Затем

отрезать голову, хвост и плавники. Подготовленную тушку вытереть насухо изнутри и снаружи бумажным полотенцем. Натереть камбалу смесью из соли, сахара и красного молотого перца, оставить на 2 ч при комнатной температуре. После этого плотно уложить рыбу в посолочную емкость, добавить свежие маслины, перец горошком, семена укропа, растительное масло и накрыть деревянным кружком с грузом. Убрать рыбу в холодное место на 24 ч. На природе поставить емкость в яму, не закапывая, но накрыв брезентом и ветками, дома можно убрать в холодильник или погреб.

Сушка и вяление рыбы

Приготовление вяленой рыбы – целая наука, включающая различные способы и приемы заготовки рыбы, причем год от года она расширяется, пополняясь маленькими открытиями в этой области. Так, например, еще в прошлом веке чехонь и синец считались бросовой рыбой. В рыбацкой кухне их использовали очень редко, когда ничего другого поймать не удавалось. Действительно, это очень костлявая и одинаково невкусная и в вареном, и в жареном виде рыба. Однако сегодня опытные рыболовы выработали особый метод вяления этих видов. В итоге получается замечательный продукт, который не уступает по вкусовым качествам самой лучшей вобле. То же самое можно сказать и про знаменитого донского рыбца, если только правильно его вялить.

В вялении рыбы существуют свои секреты и хитрости. Без определенных навыков можно испортить рыбу, зато, владея основными принципами, удастся приготовить настоящий деликатес, которым потом будет не стыдно похвастаться перед друзьями.

Вяление или сушка рыбы – это ее медленное обезвоживание, которое происходит за счет испарения влаги. Температура воздуха не должна превышать 35°С. Вялить лучше на воздухе, в естественных условиях. В ходе процесса в рыбе протекают сложные биохимические реакции, в результате которых рыба не только обезвоживается, но и созревает.

Перед вялением необходимо правильно обработать рыбу и засолить. Сначала живую или только что пойманную рыбу нужно рассортировать по размеру, затем промыть в проточной холодной воде и уложить для засолки в специально подготовленную емкость.

После этого рыбу нужно промыть и при необходимости вымочить в холодной воде, чтобы убрать излишки соли. Затем рыбу нанизывают на бечеву через глазницы с помощью иглы или шпильки. При этом нужно сделать так, чтобы брюшки всех рыб

были направлены в одну сторону. Лучше нанизывать на одну нить по 15 рыб, чтобы они наверняка просушились. Нанизанную рыбу после этого нужно вывесить в проветриваемом прохладном месте. Продолжительность вяления будет зависеть от величины рыбы, жирности и погодных условий. Например, рыба массой до 500 г вялится 3–4 недели, а более мелкая будет готова уже через 2 недели.

Определить готовность рыбы можно по внешним признакам: мясо вяленой рыбы сильно уплотняется и приобретает янтарную окраску, при надавливании из разреза должен выступать жир.

Готовый продукт нужно снять с бечевы и связать пучками по 40–50 штук. Кроме того, для одного пучка следует отбирать рыбу одного размера. Хранить готовую воблу нужно в сухом прохладном месте при температуре не выше 10°С и влажности 70–75%. Таким способом можно приготовить плотву и уклейку.

Лещ вялится немного по-другому. Сначала рыбу сортируют по размеру. Солить леща нужно в неразделанном виде, более крупные экземпляры следует предварительно выпотрошить. Перед засолкой леща нужно тщательно промыть. Более крупную рыбу можно предварительно охладить до 0°С. Посол лучше провести смешанный: с использованием рассола и сухой соли. Продолжительность засолки будет зависеть от размера рыбы: крупную и мелкую неразделанную нужно солить 4–5 суток, а среднюю – 5–6 суток. Потом соленую рыбу надо достать из рассола, выдержать в холодной чистой воде, чтобы удалить излишки соли, и снова промыть в проточной воде. Только после этого нанизать на бечеву и развесить в проветриваемом затемненном месте на воздухе для вяления.

Очень мелкую рыбу – такую, как корюшка, мелкий окунь, подмосковная плотва или подлещик, – вялить очень легко. Сначала рыбу нужно промыть в воде и положить в рассол. Через 20 мин рыбу можно достать из рассола, слегка промыть и вывесить для просушки.

Окунь и мелкая щука считаются особым деликатесом, хотя некоторым не нравится их нежирное и немного сухое мясо. Вялить окуня можно тем же способом, который используется при вялении мелкой рыбы. Но только вывешивать для просушки его лучше головой вниз, чтобы выделяющийся жир оставался в рыбе. Эта рекомендация относится и к другим видам сравнительно нежирной рыбы.

Из крупной жирной рыбы можно приготовить балык. Для этого ее нужно разделать на балык и тешу. Вначале рыбу надо разрезать по брюшку и удалить все внутренности. Затем отрезать голову и полностью срезать спинной плавник без оголения

спинных жировых отложений. После этого нужно отделить брюшную часть (тешу) от спинки, сделав срез от приголовка до начала или окончания анального плавника, чуть ниже позвоночника. Теперь разделенные спинку и тешу следует зачистить от остатков внутренностей, удалить брюшную пленку и сгустки крови.

Осетровых и лососевых разделывают немного иначе. Эта процедура на языке рыболовов называется «разделать на боковники». Рыбу нужно разрезать посередине брюшка, удалить внутренности, брюшную пленку и сгустки крови. Затем отделить голову, срезать все плавники, разрезать тушку вдоль спины на две одинаковые половинки – это и есть боковники. При этом позвоночник удаляется. Потом можно разделить боковники на балык и тешу.

Замороженную рыбу разделывают в подмороженном состоянии.

Подготовленную рыбу затем надо промыть в холодной воде, натереть солью и специями и уложить в емкость рядами спинками вниз. Предварительно на дно емкости нужно насыпать слой соли, сверху рыбу также нужно посыпать слоем соли толщиной 2–3 см. Тешу нужно солить отдельно.

Для засолки потребуется около 40% соли от веса рыбы. К соленой рыбе очень хорошо добавить колотого льда. Его потребуется около 15% от веса рыбы.

Через 36 ч в емкость с рыбой надо налить холодный рассол. Солить балык следует 17–30 дней в зависимости от размера рыбы и погодных условий. В более теплую погоду процесс протекает быстрее. Готовую рыбу нужно вынуть из рассола, промыть в проточной воде и положить в тузлук еще на 2–3 суток для распределения соли в теле рыбы, убрав емкость с рыбой в холодное место.

Соленую рыбу нужно положить для вымачивания в холодную пресную воду. Это необходимо для опреснения поверхностного слоя рыбы, чтобы во время сушки на ней не образовывался белый налет соли. Продолжительность вымачивания также будет зависеть от размера рыбы и погодных условий. Иногда требуется всего 5 ч, а в некоторых случаях на вымачивание уходит 2 дня. Затем рыбу надо обвязать шпагатом и оставить на 2–3 дня для того, чтобы стекла вода. Тешу нужно подвешивать особым образом: в ее верхнюю часть следует вставить поперечную деревянную распорку. Она поможет предотвратить скручивание теши во время вяления.

Балык вялят 10–30 суток в зависимости от температуры окружающего воздуха, его влажности и размера рыбы. Теша

вялится не более 10 дней. Во время сушки можно комбинировать процесс естественного вяления с искусственной сушкой в помещении с температурой 6–8°С, т. е. перевешивать рыбу то в помещение, то на воздух. Но в этом случае вяление рыбы растянется до 1,5 месяцев, хотя результат будет замечательным.

Во все времена самой вкусной вяленой рыбой считались вобла и тарань. Особенно много ее водится в Волге. И вобла, и тарань являются разновидностью обыкновенной плотвы. Большую часть времени они обитают в прибрежных водах Каспийского моря, а во время нереста поднимаются вверх по Волге. Издавна Поволжье славилось вяленой и копченой воблой. Ее вес может достигать 1 кг. Мясо воблы очень жирное, красноватого цвета. Тарань немного меньше воблы, но по форме шире, что делает ее похожей на молодого леща. Обычно воблу и тарань ловят весной, когда она идет на нерест. В это же время ее солят и вялят.

Хорошая вяленая рыба должна иметь чистую и блестящую чешую, весь жир должен оставаться внутри, а не вытапливаться наружу, т. е. на ощупь рыба должна оставаться сухой. Если поднять рыбу на свет, она должна быть настолько прозрачной, чтобы был виден скелет. Мясо должно оставаться плотным, не волокнистым, но и не жестким. Хорошая вяленая рыба не должна быть горькой, что часто бывает, если рыба вялится в жаркую погоду.

Лучше всего вялить свежепойманную рыбу – воблу, тарань, синца, чехонь, леща и пр. Вначале ее нужно засолить в крепком рассоле, это можно сделать в алюминиевых или деревянных бочках. Сушить рыбу нужно в сухую холодную погоду, когда вечером температура падает до 0°С и ниже. Наилучшее время для вяления рыбы – зима. Сначала ее вынимают из рассола, вымачивают лишнюю соль, а затем вывешивают гирляндами для сушки в проветриваемом затемненном месте.

Это и есть главный секрет правильного вяления рыбы – делать это лучше зимой или ранней весной. В это время нет мух, солнце не палит, поэтому жир не вытапливается и не испаряется, выпаривается только влага, мясо на холоде тоже не портится. Такой способ широко используют астраханцы, которые вялят рыбу не столько для своего удовольствия, сколько на продажу, поэтому чем лучше будет вяленая рыба, тем выше доход.

Весной тоже можно вялить рыбу, если есть подходящее место для сушки: погреб с ледником и вентиляцией. Важно, чтобы не было мух и было прохладно, иначе жир прогоркнет.

Иногда свежую мелкую рыбу вялят дома в духовом шкафу. Сначала ее выдерживают в рассоле, затем перекладывают в горшки и ставят в еще горячий, но начинающий остывать духовой

шкаф. После такой сушки получается очень мягкая рыба, мясо которой имеет немного солоноватый вкус, легко отделяется от костей и крошится. Однако специалисты считают, что такая рыба не идет ни в какое сравнение с настоящей вяленой. В некоторых барах Прибалтики рыбу готовят именно таким способом и затем подают к пиву.

В каждом регионе свои виды рыбы. В реках Вологды, Костромы и Подмосковья водится местная разновидность плотвы – сорога. Это очень узкая рыба всего с ладонь величиной. Но когда она нагуляет жирок, сорога становится довольно упитанной. Ловить ее лучше осенью, в октябре-ноябре. В это время сорога особенно жирная и вялить ее лучше в холодное время года. Сначала рыбу нужно засолить. Это можно сделать в эмалированной посуде, например кастрюле. Сорогу следует пересыпать солью, накрыть крышкой с грузом и оставить на холоде. Уже через 1 сутки образуется тузлук, а через 3 дня рыбу можно доставать. Соленую сорогу обязательно нужно промыть, положить на 3 ч в чистую воду, а потом вывесить для сушки в продуваемом месте. Вяленая рыба будет готова через 2–2,5 недели.

Готовые вяленые продукты очень важно уметь правильно хранить. Температура в помещении для хранения вяленой рыбы не должно превышать 10°С. В таких условиях можно хранить балык и вяленую рыбу в течение 3 месяцев.

При неправильном хранении вяленая рыба может испортиться. Определить это можно по внешнему виду. К признакам порчи относят повышенную влажность, подкожное окисление жира, затхлость и омыление, мясо при этом издает неприятный запах. Если рыба хранится в слишком влажном помещении, ее брюшко становится обмякшим, а мышечная ткань набухшей, ослабленной и дряблой. Этот порок можно устранить, хорошо подсушив рыбу.

Если для вяления использовать долго хранившуюся рыбу, впоследствии может развиться подкожное окисление жира. С этим ничего нельзя сделать.

К сожалению, в продаже часто встречается именно такая вяленая рыба. Ее выдает кисловатый запах. Подобное явление развивается в результате нарушения режима засолки рыбы, а также когда ее слишком долго выдерживали в воде во время вымачивания.

Сырость рыбы проявляется в том случае, когда ее недостаточно просолили или провялили. Такая рыба пахнет сыростью и имеет плесневелый привкус. Однако сырость можно устранить, если дополнительно провялить рыбу.

Затхлость и омыление возникают из-за того, что рыба после вяления хранилась в неподходящих условиях. При этом появляется беловатый налет и затхлый запах, а поверхность тушки становится скользкой. Эти признаки можно устранить, если промыть рыбу в слабом растворе соли, а затем повторно просушить в нормальных условиях при низкой температуре и в хорошо продуваемом месте.

Вяленый окунь

Ингредиенты

5 кг свежемороженого окуня, 1 кг крупной соли, перец по вкусу.

Способ приготовления

Окунь – достаточно жирная рыба, поэтому из него получается вяленый продукт с очень высокими вкусовыми качествами. Для вяления лучше выбирать рыбу одного размера. Лучше всего, если окунь будет весить 0,5–1 кг.

Вначале свежемороженую рыбу нужно разморозить на воздухе при температуре не выше 18°С. Когда окуни будут легко отделяться друг от друга, их можно обрабатывать. Очень хорошо, если ближе к середине мясо рыбы останется немного промороженным. Надо удалить голову, внутренности, хвостовой плавник и крупные кости. Затем нужно промыть рыбу холодной водой и дать воде стечь. Подготовить емкость для посола, ополоснуть ее холодной водой. Дно емкости и стенки посыпать солью, каждого окуня тщательно обвалять в соли со всех сторон и плотно уложить рядами крест-накрест, обильно посыпая каждый ряд солью. Верхний ряд также необходимо посыпать солью. Сверху на рыбу положить плоскую тарелку или фанерный круг, на него установить гнет весом не менее 3 кг. В домашних условиях можно использовать 3-литровую банку с водой, закрытую крышкой. Рыбу можно оставить засаливаться при комнатной температуре, но лучше убрать емкость в прохладное место.

Рыба весом до 1 кг солится не дольше 18 ч, иначе она получится пересоленной. Однако не стоит бояться, что соли окажется больше чем нужно. Всегда можно прекратить посол, конечно, когда будет достигнут желаемый результат и рыба достаточно просолится.

Затем окуней нужно тщательно промыть в проточной холодной воде, снова уложить в емкость и залить холодной водой, оставить на 10–15 мин. Воду слить, рыбу обсушить. После этого ее можно подвесить на проволочные крючки, предварительно проткнув у хвостового плавника шилом или ножом.

Подвешивать окуня обязательно следует головой вниз. Сначала рыбу можно повесить в помещении на 2–3 ч, а затем перевесить в проветриваемое место. Температура воздуха не должна превышать 25°С. При больших перепадах температуры лучше переносить рыбу на ночь с воздуха в помещение, а утром вновь вывешивать на улицу. Вяленый окунь будет готов через 3–7 суток в зависимости от размера рыбы и от погодных условий.

Вяленая плотва

Ингредиенты

1 кг плотвы, 150 г веточек можжевельника, 150 г соли для умеренного посола и 250–300 г для крепкого посола.

Способ приготовления

Подготовленную рыбу посолить, уложить плотными рядами в посолочную емкость, пересыпая промытыми веточками и листьями можжевельника, накрыть тарелкой или деревянным кружком, установить гнет и убрать в холодное место. Мелкая рыба будет готова через 2–3 дня, крупная – через 8–10 дней. Соленую рыбу нужно достать из емкости и нанизать на бечеву спинками в одну сторону, протягивая ее через глазные впадины. Связки рыбы промыть в проточной холодной воде и подвесить для сушки на открытом воздухе. Желательно установить над рыбой навес или использовать на природе естественное прикрытие из ветвей деревьев. Дополнительно нужно прикрыть рыбу марлей от мух. Вяленая плотва будет готова к употреблению через 2 недели.

Таким способом можно солить рыбу средней жирности – такую, как вобла, тарань, плотва, густера, подлещик, чехонь, язь, окунь, щука, карп, мойва и др. Мелкую рыбу можно солить целиком, без потрошения, а крупную следует потрошить, оставляя лишь икру и молоки. Если попалась очень крупная рыба, перед засолкой ее нужно дополнительно разрезать вдоль спинки и удалить позвоночник и ребра. Разрезы необходимо обильно посыпать солью.

Вяленый судак

Ингредиенты

1 кг судака, 50 мл столового уксуса, 100 г листьев хрена, 25 г семян укропа, 150 г соли для умеренного посола и 250–300 г для крепкого посола.

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, протереть уксусом, затем натереть солью. Сложить в кадку, пересыпая каждый слой солью, промытыми и измельченными листьями хрена и семенами укропа. Выдержать рыбу 2–3 дня в холодном месте. Затем судака промыть, 12 ч вымачивать в чистой воде (можно смешать воду с горячим молоком, пивом или квасом). Нанизать куски на шпагат

и повесить на воздух для сушки. Через 2 недели вяленый судак будет готов. Обычно такую рыбу заготавливают для употребления во время постов.

Этим способом можно вялить щуку, плотву, судака, налима, рыбца, горбушу и т. п.

Вяленый налим

Ингредиенты

1 кг налима, 100 г зелени укропа вместе с зонтиками, 50 г листьев смородины, 50 г тертого сушеного корня хрена, 150 г соли для умеренного посола и 250–300 г для крепкого посола.

Способ приготовления

Рыбу выпотрошить, протереть бумажным полотенцем насухо, натереть солью. Уложить в посолочную посуду, пересыпая солью, вымытыми листьями смородины, тертым сушеным корнем хрена и измельченной зеленью укропа. Сверху также посыпать слоем соли. Убрать рыбу на холод на 2–3 дня, в зависимости от ее размера. Готовую рыбу вымачивать в холодной воде в течение 12 ч. Нанизать куски налима на бечеву и подвесить в продуваемом и прохладном месте на 2 недели.

Вяленый рыбец

Ингредиенты

1 кг рыбца, 100 г листьев хрена, 50 г листьев смородины, 100 г зелени укропа, 50 г семян укропа, 10 г чеснока, 150 г соли для умеренного посола и 250–300 г для крепкого посола.

Способ приготовления

Чеснок промыть, очистить и крупно нарезать. Зеленый укроп, листья хрена и смородины промыть, укроп крупно нарезать. Рыбу выпотрошить, вытереть насухо бумажным полотенцем, натереть солью. Уложить рядами в посолочную емкость, пересыпать каждый слой солью, чесноком, зеленью и семенами укропа, листьями хрена и смородины. Убрать на холод на 2–3 дня. Вымачивать соленую рыбу в воде, смешанной с пивом в соотношении 2 : 1, в течение 12 ч. После этого рыбу нужно подвесить на шпагате в хорошо продуваемом затененном месте для вяления. Рыба будет готова к употреблению через 2–2,5 недели.

Маринование рыбы

Маринованная рыба – одно из вкуснейших блюд рыбацкой кухни. Мариновать рыбу можно с различными специями и добавками.

Это не требует особых навыков и по плечу любому рыболову. Главное знать, какие пропорции допустимы, и выдерживать правильные сроки маринования. Предварительно рыбу необходимо подготовить к маринованию. Это делается так же, как

и перед засолкой. В зависимости от размера рыбы выбирается тот или иной способ обработки. Мариновать рыбу можно и в походных условиях, и дома. Однако она обязательно должна быть свежей или свежемороженой.

Для маринования лучше отбирать виды рыбы, которые обладают нежным вкусом, например лососевые, осетровые, макрелевые и др. При горячей обработке рыба утрачивает эти вкусовые качества, поэтому маринование является наилучшим способом, позволяющим сохранить нежный вкус рыбного филе.

Мариновать рыбу удобнее всего дома, где можно стерилизовать банки и использовать для их закупорки металлические крышки. В походных же условиях можно ограничиться маринованием в эмалированных емкостях с обычной крышкой. В этом случае сроки хранения маринованного продукта будут не такими продолжительными, однако до возвращения домой после рыбалки все-таки сохранится, причем предстанет перед домочадцами в лучшем виде.

Лосось по-шведски

Ингредиенты

600 г филе лосося, 20 г сахара, 60 г измельченной зелени укропа, 25 мл растительного масла, 50 г репчатого лука, 40 г морской соли, 2 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Филе лосося промокнуть бумажной салфеткой или чистой тканью, разрезать на 2 плоских ломтя. Смешать сахар, морскую соль (она обладает интенсивным вкусом), красный и черный молотый перец, а также измельченную зелень укропа. Натереть ломтики филе этой смесью. Затем взять емкость подходящего размера, насыпать на ее дно немного смеси, положить один кусок филе кожей вниз, второй – кожей вверх. Закрыть емкость крышкой и убрать в холодильник на 24 ч. Затем рыбу нужно достать, филе очистить от остатков пряной смеси и выложить на блюдо, нарезав небольшими кусочками, слегка полить растительным маслом и украсить кольцами репчатого лука.

Дополнительно можно украсить маринованного лосося ломтиками лимона.

Маринованный осетр

Ингредиенты

2 кг осетрины, 4 г измельченного мускатного ореха, 25 г сахара, 50 мл коньяка, 100 г зелени укропа, 120 г соли грубого помола, 5 г черного молотого перца, 2 г красного молотого перца.

Способ приготовления

Зелень укропа промыть и обсушить. Подготовленную рыбу тщательно обсушить бумажным полотенцем. Приготовить смесь из молотого черного и красного перца, измельченного мускатного ореха, соли грубого помола, сахара и коньяка. Этой смесью натереть рыбу, разрезать поперек на 5–6 кусков и уложить в эмалированную посуду, выстланную зеленью укропа. Переложить каждый слой укропом, сверху также выложить укроп. Придавить рыбу деревянным кружком или тарелкой, установить гнет, поставить в прохладное место на 2–3 суток. После этого рыбу очистить от остатков смеси, нарезать тонкими ломтиками и подать к столу. В дополнение можно подать белый хлеб и сливочное масло.

Маринованная щука по-деревенски

Ингредиенты

2 кг щуки, 400 мл столового уксуса, 60 г сахара, 50 г зелени петрушки, 60 г зелени сельдерея, 40 г лука-порея, 50 г репчатого лука, 2–3 лавровых листа, 6 горошин черного перца, 6 горошин душистого перца, 2 бутона гвоздики, 60 г соли.

Способ приготовления

Щуку промыть, почистить, вынуть кости. Филе нарезать кусками, обсушить бумажным полотенцем. Каждый кусок натереть смесью из соли и сахара, уложить в эмалированную кастрюлю, сверху накрыть тарелкой или деревянным кружком, установить гнет. Поставить на холод на 24 ч.

Зелень петрушки и сельдерея, лук-порей и очищенный репчатый лук вымыть, нарезать небольшими кусочками, затем выложить в 2 л горячей воды, довести до кипения. Куски рыбы по отдельности опускать на 5 мин в кипящий маринад. После этого влить в маринад уксус, положить лавровый лист, гвоздику и перец горошком, довести до кипения. Положить в кипящий маринад кусочки рыбы и варить 10–15 мин. Затем рыбу достать, разложить по стерильным банкам, залить горячим процеженным маринадом. Для длительного хранения банки следует герметично закрыть. Когда они остынут, убрать рыбу в холодное место.

Маринованная щука по-новгородски

Ингредиенты

2 кг щуки, 120 мл растительного масла, 15 г чеснока, 400 мл столового уксуса, 60 г сахара, 50 г зелени петрушки, 60 г зелени сельдерея, 50 г репчатого лука, 2–3 лавровых листа, 6 горошин черного перца, 6 горошин душистого перца, 60 г соли.

Способ приготовления

Разделанную щуку нарезать порционными кусками, тщательно обсушить бумажным полотенцем. Натереть каждый кусок смесью соли и сахара. Обжарить рыбу в растительном

масле до образования золотистой корочки, затем подсушить в горячей духовке.

Приготовить маринад. Зелень петрушки и сельдерея, а также очищенный репчатый лук вымыть и нарезать небольшими кусочками. Довести до кипения 1 л воды, добавить зелень и лук, снова довести до кипения, варить на слабом огне 5 мин, затем влить уксус и добавить перец горошком и лавровый лист. Вновь довести маринад до кипения и варить на слабом огне 5–10 мин.

Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Емкость для маринования натереть изнутри измельченным чесноком, уложить в нее куски щуки и залить охлажденным маринадом с пряностями. Накрыть крышкой и убрать на холод. Через 1–3 дня рыба будет готова к употреблению.

Маринованное филе окуня

Ингредиенты

2 кг филе окуня, 50 мл оливкового масла, 200 г репчатого лука (можно лука-шалота), 500 мл воды, 50 мл виноградного уксуса, 50 мл белого сухого вина, 100 г свежих помидоров (без кожицы), 5 г измельченного чеснока, 2 г толченого тмина, 1–2 лавровых листа, 50 г майонеза.

Способ приготовления

Филе окуня нарезать порционными плоскими ломтиками, кожицу надрезать крест-накрест, чтобы она не съежилась во время тепловой обработки. Натереть кусочки смесью из соли, молотого перца и майонеза. Жарить окуня в оливковом масле до образования золотистой корочки.

Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать, смешать с измельченным чесноком и размятыми до состояния пюре помидорами. Воду вскипятить, добавить в нее тмин и лавровый лист, довести до кипения, добавить томатную массу, вновь довести до кипения. Затем влить в маринад вино и уксус, вскипятить и охладить. Выложить филе окуня в приготовленный маринад, закрыть крышкой и поставить на 24 ч в холодное место. Готовое блюдо можно перед подачей слегка разогреть или подавать холодным. Оставшийся маринад можно использовать как соус к этому или любому другому рыбному блюду.

Маринованный угорь

Ингредиенты

1 кг угря, 80 мл растительного масла, 100 г толченых сухарей, 250 мл столового уксуса, 4 г молотого тмина, 3 г толченой гвоздики, 5 г сахара, 2–3 лавровых листа, 50 г листьев смородины, 50 г стеблей укропа с зеленью и зонтиками, 50 г соли, 3 г красного молотого перца, 3 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Рыбу промыть, удалить крупные кости, головы и плавники. Подготовленную рыбу нарезать порционными кусками, промыть, обсушить бумажным полотенцем, натереть смесью из соли, сахара и перца. После этого куски рыбы нужно обвалять в толченых сухарях и обжарить в разогретом растительном масле (лучше всего использовать оливковое).

Листья смородины и стебли укропа вымыть и обсушить. Уксус вскипятить со стаканом воды, добавить тмин, гвоздику и лавровый лист, варить на медленном огне 5 мин. Куски рыбы уложить в стерильные банки, перекладывая листьями смородины и крупно нарезанными стеблями укропа с зеленью и зонтиками. Залить рыбу горячим уксусом со специями. Банки закрыть и охладить, затем убрать на холод. Для длительного хранения их нужно закатать металлическими крышками.

Маринованный бестер

Ингредиенты

2 кг бестера, 200 мл столового уксуса, 150 мл сухого белого вина, 3 г толченого имбиря, 30 г измельченного чеснока, 3 г молотого эстрагона, 2 г майорана, 40 г листьев хрена, 40 г зелени укропа, 20 г семян укропа, 80 г соли, 5 горошин черного перца.

Способ приготовления

Рыбу промыть, аккуратно удалить позвоночник и хрящи, сделав надрез вдоль спинки. После этого нарезать рыбу порционными кусками и натереть солью. Довести до кипения 200 мл воды, добавить перец горошком, имбирь, чеснок, эстрагон и майоран, варить 3–5 мин. Затем влить уксус и вино, довести до кипения, выложить в маринад нарезанные куски рыбы. Варить рыбу до полуготовности, достать, уложить в стерилизованные банки, переложить листьями хрена и зеленью укропа, посыпать семенами укропа, влить пряный маринад, банки закатать.

Хранить маринованную рыбу в темном прохладном месте.

Маринованная сельдь

Ингредиенты

1 кг сельди, 1 л столового уксуса, 100 г лука-шалота, 200 г моркови, 50 г корней сельдерея, 20 г зелени петрушки, 30 г зелени сельдерея.

Способ приготовления

Рыбу промыть, обсушить бумажным полотенцем. Приготовить маринад. Для этого очистить, вымыть и мелко нарезать корни сельдерея и морковь, залить уксусом, добавить вымытый и измельченный лук-шалот. Довести смесь до кипения и варить на медленном огне в течение 15 мин. Зелень петрушки и сельдерея промыть и обсушить.

Маринад процедить. Оставшиеся морковь, корни сельдерея и

лук-шалот уложить в банки или емкость для маринования, перемежая слоями рыбы и зеленью петрушки и сельдерея. Маринад снова вскипятить, дать ему немного остыть и разлить по банкам. Банки с рыбой закатать и убрать для хранения в холодное темное место.

Маринованная корюшка

Ингредиенты

1 кг корюшки, 1 л столового уксуса, 300 г моркови, 100 г репчатого лука, 100 г корней сельдерея, 50 г зелени сельдерея, 50 г соли, 5 г красного молотого перца.

Способ приготовления

Рыбу промыть, обсушить бумажным полотенцем, натереть смесью из соли и перца. Зелень сельдерея промыть и обсушить. Морковь, репчатый лук и корни сельдерея очистить, вымыть и нашинковать. Уксус вскипятить, добавить в него подготовленные корнеплоды и лук, вскипятить еще раз.

После этого выложить в маринад корюшку, вновь вскипятить. Рыбу достать из маринада, положить в решето и дать уксусу стечь. Маринад процедить. Затем уложить рыбу в банки плотными рядами, перекладывая ее овощами из маринада и зеленью петрушки. Залить корюшку маринадом, закатать банки, охладить и убрать в холодное место.

Маринованная стерлядь

Ингредиенты

1 кг стерляди, 500 мл столового уксуса, 10 г винограда, 10 г фиников без косточек, 10 г изюма, 100 г мякоти лимона, 80 г мякоти кисло-сладких яблок, 20 г соуса-горчицы, 5 г сахара, 5 г соли.

Способ приготовления

Рыбу промыть, припустить без соли в 1 л воды. Затем удалить из рыбы крупные кости и нарезать ее порционными кусками.

Приготовить маринад, смешав уксус с рыбным бульоном. Добавить в него виноград, предварительно замоченные финики и изюм, кубики яблок и дольки лимона. Довести маринад до кипения, варить 5 мин на медленном огне, затем положить горчицу, соль и сахар. Вновь вскипятить, затем процедить и немного остудить.

Подготовленную рыбу разложить по банкам, пересыпая фруктами и ягодами из маринада, залить теплым маринадом. Закатать банки металлическими крышками и убрать в прохладное место.

Хек в томатном маринаде

Ингредиенты

1 кг хека, 100 мл растительного масла, 100 г моркови, 50 г

репчатого лука, 2 лавровых листа, 50 г зелени петрушки, 50 г панировочные сухари, 5 г измельченного имбиря, 3 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца, 8 г соли.

Для маринада: 150 мл виноградного уксуса, 70 г томатной пасты, 15 г сахара, 10 г соли.

Способ приготовления

Рыбу промыть, почистить, вынуть кости, сделав аккуратный надрез вдоль спинки, нарезать мясо порционными кусками и обсушить его бумажным полотенцем. Смешать соль, перец, имбирь и измельченный лавровый лист. Натереть этой смесью куски рыбы. Затем обвалять рыбу в панировочных сухарях и обжарить в горячем растительном масле. Морковь и репчатый лук очистить и вымыть. Нарезать лук кольцами, морковь кружочками. Зелень петрушки промыть и обсушить.

Приготовить маринад, вскипятив 150 мл воды и добавив в нее уксус, морковь, лук, сахар и соль. Кипятить 5–10 мин. Обжаренную рыбу разложить по банкам, пересыпая веточками петрушки, и залить кипящим маринадом. Банки закатать металлическими крышками, охладить и убрать на хранение в холодное место.

Маринованная рыба по-английски

Ингредиенты

1 кг белой рыбы, 100 мл растительного масла, 5 г морской соли, 5 г сахара, 100 г панировочных сухарей, по 20 г зелени и веточек эстрагона, базилика, майорана и розмарина.

Для маринада: 350 мл виноградного уксуса, 5 горошин черного перца, 2 г корицы, 2 г гвоздики, 4 г тертого мускатного ореха, 10 г соли.

Способ приготовления

Подготовленную рыбу нарезать средними кусками, натереть смесью из соли и сахара, обвалять в сухарях и обжарить в горячем растительном масле. Зелень и веточки эстрагона, базилика, майорана и розмарина промыть и обсушить.

Из 250 мл воды, уксуса, черного перца горошком, корицы, гвоздики, мускатного ореха и соли приготовить маринад. Обжаренные куски рыбы уложить в банки, пересыпая веточками и зеленью розмарина, эстрагона, майорана и базилика. Залить рыбу горячим маринадом, закатать и охладить. Хранить в холодном месте.

Жерех в томатном маринаде

Ингредиенты

2 кг жереха, 100 мл растительного масла, 50 г соли, 50 г листьев хрена, 10 горошин черного перца.

Для томатного маринада: 300 г репчатого лука, 150 мл

рафинированного растительного масла, 2 кг свежих помидоров, 4 бутона гвоздики, 3 лавровых листа, 70 г сахара, 100 мл столового уксуса, 7 горошин душистого перца, 25 г соли.

Способ приготовления

Мелкую рыбу можно не потрошить, только промыть и вытереть насухо, не разрезая на куски. Крупную рыбу выпотрошить и промыть, обсушить бумажным полотенцем, нарезать порционными кусками. Подготовленную рыбу пересыпать солью и оставить на 30 мин при комнатной температуре. Затем рыбу нужно обвалять в муке и обжарить в разогретом растительном масле. Обжаренный жерех охладить и разложить по банкам, пересыпая горошинами черного перца и вымытыми мелко нарезанными листьями хрена.

Приготовить томатный маринад. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Обжарить его в растительном масле. Свежие помидоры вымыть и натереть на крупной терке. Вскипятить 500 мл воды, томатную массу перелить в кастрюлю, довести до кипения, добавить обжаренный лук, гвоздику, лавровый лист и душистый перец, сахар, соль. Вскипятить, потом влить уксус и снова довести до кипения, варить на слабом огне 5 мин.

Готовым томатным маринадом залить банки с рыбой. Установить наполненные банки в кастрюлю с горячей водой (около 70°С) и стерилизовать под крышкой при постоянном кипении в течение 50 мин. После этого банки нужно закатать и стерилизовать еще 6 ч. Затем охладить в кастрюле, не снимая крышек. Хранить в холодном месте.

Таким способом можно заготовить судака, сазана, бычков, скумбрию и ставриду.

Копчение рыбы

Копчение рыбы – один из способов заготовки рыбы на природе во время рыбалки. Тем более если рыбалка затягивается на несколько дней, а, как известно, не бывает рыбы второй свежести, т. к. она очень быстро портится, особенно в теплую и жаркую погоду.

Чтобы сохранить до возвращения домой весь улов, необходимо его как-то переработать, чтобы предохранить от порчи. После засолки рыбу можно обсушить или закоптить.

Для копчения пригодны практически все виды рыбы, в отличие от вяления. Наиболее вкусными в копченом виде получаются речной окунь, лещ, карп, линь, угорь, треска, налим.

Копчение бывает холодным и горячим. Также можно закоптить рыбу, пользуясь металлической переносной коптильней. Это позволит ускорить процесс копчения в несколько

раз. Правда, рыба получается печено-копченая и из-за этого менее вкусная. Гурманам больше по вкусу копчение в натуральном виде со сложной системой костер-дымоход-коптильная камера, когда такое сооружение своими руками устраивается прямо на берегу реки, где рыболов удит рыбу. Для костра используются ветки и щепки лиственных деревьев и разные ароматные травы, поэтому рыба получается необыкновенно вкусной и душистой.

Для копчения лучше выбирать крупную рыбу и обязательно свежепойманную, поскольку во время хранения в мясе необработанной рыбы накапливаются различные отравляющие вещества. Так что, поймав рыбу, не стоит откладывать ее обработку. Лучше сразу же приступить к ее разделке и заготовке. Так же рекомендуется подбирать для копчения рыбу одинакового размера, иначе во время копчения одна рыба хорошо прокоптится, а другая останется сыроватой.

Итак, коптильню вполне можно соорудить самостоятельно. Существует много вариантов таких коптилен, предназначенных для временного (на одну рыбалку) или постоянного пользования, если, например, место рыбалки всегда остается одним и тем же. Подробно варианты коптилен описаны в главе, посвященной копчению дичи. Принцип остается тот же: объем коптильни зависит от объема и количества предназначенной для копчения рыбы.

Так, в коптильной камере размером с небольшой ящик можно коптить только мелкую рыбу. Для средней рыбы подойдет коптильня в виде бочки, а крупную рыбу целиком необходимо коптить в просторной камере размером со шкаф.

Для розжига костра подойдет то же сырье, что рекомендовалось для копчения дичи. Очень удобно использовать трухлявую ольху, которая не воспламеняется во время копчения, в отличие от других пород древесины. Прекрасно зарекомендовали себя небольшие веточки можжевельника, которые можно подкладывать в дымокур в последние дни копчения. Можжевельник продлевает срок хранения любого продукта, поскольку является естественным консервантом. После копчения рыбы с использованием можжевеловых щепок продукт будет храниться более 2 недель, конечно, если убрать его в прохладное место.

Предварительно нужно правильно подготовить рыбу. Ее готовят несколько иначе, чем мясо дичи. Вначале рыбу нужно почистить и выпотрошить или коптить целиком в зависимости от способа копчения, размеров и вида рыбы.

Подготовленную рыбу перед копчением нужно просолить, используя гнет или сухой посол в мешках. Засолка под гнетом

подходит как для мелкой, так и для крупной рыбы. Таким способом можно заготовить сома, карпа, судака, голавля, язя и щуку. Крупную и среднюю рыбу нужно потрошить, сделав продольные надрезы, затем посыпать крупной солью, уложить под гнет и оставить в прохладном месте. Крупную рыбу нужно солить 10–12 дней, мелкую – 8 ч. После положенного срока образовавшийся тузлук нужно слить, рыбу промыть в холодной воде, замочить в чистой воде примерно на 1,5 ч. Затем просушить, подвесив на установив внутри коптильни палочки-распорки, которые можно сделать из ольховых веточек.

Для копчения крупную и среднюю рыбу надо выпотрошить, отрезать голову и удалить позвоночник. Затем уложить в мешок, пересыпая обильно крупной солью (можно использовать морскую соль).

Если солить рыбу в мешке, при укладывании его нужно периодически встряхивать, чтобы уплотнить слои рыбы. Когда мешок наполовину наполнится, его нужно туго закрутить для повышения давления на рыбу. Далее мешок надо закопать в песок и оставить в таком положении на 1 сутки. Мелкую рыбу можно оставить на 12 ч. После этого ее нужно вынуть, промыть в воде, обсушить на ветру и приступить к копчению.

Рыбу с нежным мясом перед копчением нужно обернуть полотном, бумагой или обмазать тестом. Время обработки будет зависеть от способа копчения, размера рыбы и ее вида. Форель, щуку, карпа, угря можно коптить горячим способом 4 дня, а лосося – 3 недели. Сельдь коптится 1 день, тем более если она была до этого хорошо просолена. Перед копчением необходимо удалить из рыбы икру и молоки, если они имеются. При горячей обработке они придают рыбе горьковатый вкус.

Чтобы во время копчения рыба случайно не сорвалась и не упала на дно коптильной камеры, ее необходимо прочно закрепить. Но если это все же произошло, то упавшую рыбу надо вовремя удалить.

Уже закопченные продукты можно хранить в ящике, специально оборудованном для этих целей. Он должен быть крепким и без трещин. Прежде чем укладывать копченую рыбу в ящик, его следует насухо вытереть. На дно ящика следует насыпать чистую просеянную золу слоем в 2–3 см. На нее уложить копченую рыбу, причем каждый слой необходимо также пересыпать золой. Вместо золы можно использовать стружку или опилки из лиственных пород деревьев. Особенно хорошо использовать можжевеловые опилки.

Различные специи и приправы также позволят продлить срок годности копченого продукта. Посыпать ими рыбу нужно перед

копчением.

В таком состоянии копченые продукты сохраняются достаточно долго. Хорошо подготовленный и защищенный ящик позволит предотвратить проникновение в него различных насекомых, а также ограничить доступ воздуха. Хранить ящик лучше не в погребе, а в сухом прохладном помещении с вентиляцией.

Горячее копчение

При горячем копчении рыба подвергается воздействию горячего дыма. В результате получается варено-копчено-печеный продукт со специфическим аппетитным ароматом.

Коптильню можно устроить на обрывистом берегу или в овраге. Для этого можно использовать камни, куски дерна или просто землю. Подробно о сооружении коптильни написано в главе «Копчение дичи».

Длина и ширина коптильни будут зависеть от количества дров для получения углей и пойманной рыбы. Угли нужны те же, что и для копчения дичи. Сначала нажигают угли, поверх них набрасывают щепки, опилки и маленькие веточки лиственных деревьев без листьев. От березы копченая рыба приобретает золотистый оттенок, а от ольхи становится более темной, но с более насыщенным вкусом.

Развешивать рыбу для копчения в камере или раскладывать ее там нужно не слишком плотно, чтобы дым равномерно распространялся вокруг тушек и обрабатывал их со всех сторон.

Периодически нужно проверять состояние рыбы и при необходимости переворачивать ее. Загорающиеся ветки нужно опрыскивать водой, время от времени добавляя в костер свежие ветки, а при необходимости даже слегка раздувать затухающие угли. Дым всегда должен оставаться густым, с ровной высокой температурой, но необходимо следить, чтобы рыба не обжарилась при этом, а прутья не перегорели.

Самым сложным является именно умение отрегулировать необходимую температуру дыма и затем постоянно поддерживать ее на одном уровне.

Если крупная рыба коптится целиком, то брюшную полость нужно развернуть или вставить туда щепку-распорку. Можно разрезать очень крупную рыбу на 2 половинки вдоль хребта. Если во время копчения крупную рыбу планируется подвешивать на крюки или прутки, ее необходимо предварительно перевязать шпагатом, чтобы в процессе обработки она не развалилась. Если же рыбу коптить, разложив на прутках, то шпагат не нужен. Готовность рыбы можно определить по внешнему виду, запаху и вкусу, аккуратно отделив ножом от тушки маленький кусочек.

Можно спланировать копчение мелкой рыбы следующим образом. Если рыба была поймана ближе к вечеру, ее нужно обработать, засолить, подготовить угли и затем загрузить рыбу в коптильню, рассчитав работу костра на всю ночь и периодически проверяя его состояние.

На следующее утро проверить снова, а к вечеру рыба будет уже готова.

Существует очень простой способ копчения рыбы: выкопать яму глубиной 40–50 см, разжечь в ней костер, когда образуются угли, уложить на них рядком небольшие бревнышки или ветки (диаметром 5–8 см) сырой ольхи. Перед укладкой поленьев на угли в угол ямы надо вставить кол диаметром 5–8 см, после укладки дерна этот кол нужно вынуть, чтобы получилось отверстие, через которое будет осуществляться тяга. Сверху на бревнышки следует насыпать слой листвы ольхи и на него уложить подготовленную рыбу. Затем тушки рыбы нужно накрыть слоем той же листвы, а сверху – дерном. Через 3–4 ч рыба будет готова.

В специальной коптильне, купленной в магазине, также можно очень быстро приготовить копченую рыбу, например фаршированного карпа. Для этого, собираясь на рыбалку, нужно взять с собой коптильню, небольшой запас дубовых поленьев, свежую капусту, репчатый лук, перец, соль и майонез. Карпы должны быть весом по 500–1000 г. Пойманных карпов нужно почистить и выпотрошить. Капусту мелко нашинковать, смешать с нарезанным луком и майонезом, посолить и поперчить. Начинить полученной массой карпов, поместить в подготовленную коптильню. Через 20 мин фаршированный копченый карп будет готов.

Продолжительность копчения рыбы будет зависеть от конструкции коптильни. И определить это время можно лишь опытным путем, причем навыки приобретаются очень быстро. Уже после 2–3 попыток придут умение и нужное мастерство. В зависимости от размеров рыбы, ее количества и эффективности коптильни продолжительность копчения в среднем может продолжаться от 10–15 мин до 1 ч.

Холодное копчение

При холодном копчении рыба подвергается обработке холодным дымом. Если рыба будет коптиться в подвешенном состоянии, ее обязательно нужно перевязать шпагатом, т. к. она может развалиться. Тем более что холодное копчение длится несколько недель, в отличие от горячего.

При этом способе копчения также требуется поддерживать ровный режим дымообразования, только в этом случае

температура дыма не должна превышать 25°С. Насыщенный дым должен поступать в коптильню постоянно. Тяга должна быть такой, чтобы угли не гасли, но не слишком сильной, иначе костер воспламенится, и рыба будет безнадежно испорчена. Если угли совсем прогорели, нужно перекрыть дымоход, заново разжечь костер и, когда он ослабнет до нужного состояния, возобновить копчение. Если угли высохнут или возникнет небольшое возгорание, можно подкинуть в костер немного сыроватых веток, чтобы «задушить» пламя, или же сбрызнуть костер водой. В коптильне должен стоять густой чуть теплый дым.

Основные требовании при холодном копчении:

– опилки должны тлеть, а не гореть, иначе это будет горячее копчение, и рыба развалится и получится невкусной;

– расстояние от места горения до рыбы в коптильне не должно превышать 1 м, в противном случае продукт также будет испорчен;

– постоянно нужно следить за процессом копчения, чтобы опилки не загорелись, иначе получится жарено-копченая рыба;

– лучше использовать опилки фруктово-плодовых деревьев, особенно приятный запах дают вишневые опилки.

В походных условиях можно использовать очень простую коптильню. Для нее потребуется лист кровельного железа, старый дырявый эмалированный бак и несколько стальных прутков, которые можно найти на любой стройплощадке. Все это можно взять с собой на рыбалку. В дне бака необходимо проделать несколько дополнительных отверстий. Из арматуры нужно отрезать три стойки, по длине бака. Также нужно сделать несколько колец по диаметру бака, их количество будет зависеть от объема бака. Затем кольца нужно приварить к стойкам и на них сделать решетку из тонкой стальной проволоки (можно использовать струны), как на ракетке для бадминтона. Все это можно сделать дома, а затем, отправляясь на рыбалку, взять с собой.

Уже на месте нужно вырыть яму для костра. В ней нажигаются угли. Из подручных материалов нужно соорудить кострище, чтобы потом над ним можно было расположить лист железа. Свежепойманую рыбу надо почистить, выпотрошить, пересыпать солью, оставить на 30 мин. Затем очистить от остатков соли, разложить на решетках. На раскаленный лист железа положить щепотку опилок, стружек ольхи, березы, дуба и т. д. Сверху нужно быстро поставить конструкцию с рыбой и накрыть ее баком. Щели между листом железа и краями бака можно присыпать землей.

Как только из отверстий в дне бака появится дымок, можно

начинать отсчет времени. Мелкая рыба (карась и т. п.) будет готова уже через 15–20 мин.

Эта коптильня хороша тем, что ее устройство не требует больших усилий и ее не жалко будет припрятать в месте постоянной рыбалки, чтобы не возить с собой постоянно.

Если соленая рыба предварительно вялилась, коптить ее холодным способом можно в течение 1–6 суток в зависимости от размера рыбы.

Когда будет коптиться щука, вначале ее нужно выдержать 3 дня в рассоле, затем разрезать вдоль спинки и вынуть спинную кость. После этого рыбу нужно растянуть на палочках и, натерев солью с небольшим количеством селитры, закоптить. Процесс холодной обработки может занять 8–12 дней в зависимости от величины рыбы. После копчения щуку нужно еще оставить не надолго на воздухе для сушки.

Конечно, холодное копчение – процесс довольно сложный и длительный, и освоить его можно лишь на собственном опыте. Возможно, с первого раза получится достичь желанного результата и получить первоклассный копченый продукт, но всегда нужно с чего-то начинать. Лишь путем проб и ошибок можно добиться мастерства.

Рыба на костре

Во время рыбалки можно приготовить рыбу прямо на костре на вертеле, сделать рыбный шашлык, запечь ее в глине или в фольге. Запекать рыбу нужно в земле под костром или в горячих углях. Существует множество рецептов таких блюд. Ниже предлагаются лишь основные варианты, на основе которых можно придумывать свои собственные.

Караси, жаренные на вертеле

Ингредиенты

1 кг карасей, 120 мл растительного масла, 200 г репчатого лука, 100 г панировочных сухарей, 100 г зелени петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленные тушки рыбы вытереть насухо, натереть солью и перцем. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Рыбу обвалять в панировочных сухарях, нанизать на шпажки, перемежая с кольцами лука, и обжарить над раскаленными углями со всех сторон, периодически поливая растительным маслом. Зелень укропа и петрушки промыть и нарезать. Когда рыба хорошо обжарится, ее можно переложить на тарелки и посыпать измельченной зеленью.

Рыба, фаршированная грибами на вертеле

Ингредиенты

1 кг средней рыбы, 500 г шампиньонов или белых грибов, 200 г репчатого лука, 100 г сливочного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Выпотрошенные тушки рыбы обсушить, натереть смесью из соли и перца. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Шампиньоны или белые грибы промыть, нарезать, посолить и поперчить, смешать с половиной лука. Начинить рыбу фаршем из грибов и лука, зашить, аккуратно насадить на вертел вперемежку с кольцами лука, жарить над раскаленными углями до готовности. Периодически фаршированную рыбу нужно поливать растопленным сливочным маслом.

Караси в глине

Ингредиенты

1 кг карасей, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленные тушки рыбы с чешуей тщательно промыть, вытереть насухо, натереть солью и перцем. Найти подходящую глину и обмазать ею рыбу, тщательно забивая глину под чешую. Слой глины должен иметь толщину 1 см. Закопать рыбу в землю под раскаленными углями на глубину 20 см. Через 20–30 мин рыба будет готова. Слой глины будет очень легко снять, при этом вместе с ним будет отделяться и чешуя.

Судак, жаренный в тесте

Ингредиенты

1 кг судака, 100 мл растительного масла, соль и перец по вкусу.

Для теста: 200 г муки, 2 яйца, 200 мл молока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Из муки, молока и яичных желтков приготовить тесто, посолить и тщательно перемешать. Подготовленные тушки рыбы посолить, поперчить и обжарить над углями до золотистой корочки, поливая время от времени растительным маслом. Затем рыбу обмакнуть в тесто, завернуть в фольгу и закопать в горячие угли. Через 15–20 мин рыба будет готова.

Пескари, фаршированные клюквой

Ингредиенты

1 кг пескарей, 500 г клюквы, соль, сахар и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть и обсушить. Клюкву промыть и смешать с солью, сахаром и перцем. Начинить пескарей клюквой, зашить и завернуть в фольгу. Закопать рыбу в горячие угли и оставить на 20–30 мин. Готовую рыбу освободить от фольги, удалить нитки и переложить на блюдо, вынуть начинку и нарезать филе кусками.

Рыба, запеченная с картошкой

Ингредиенты

1 кг мелкой рыбы, 50 г сливочного масла, 100 г сыра, 400 г картофеля, 100 г зелени укропа и петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки промыть, нарезать. Подготовленные тушки рыбы натереть солью и перцем, обмазать сливочным маслом, завернуть в фольгу и закопать в горячие угли. Картофель вымыть, обсушить, не счищая кожуры, закопать также в угли. Через 20–30 мин рыба и картофель будут готовы. Рыбу освободить от фольги и посыпать нарезанной зеленью укропа и петрушки. Картофель очистить, гарнировать им рыбу.

Скумбрия в фольге

Ингредиенты

600 г мелкой скумбрии, 100 г лимона, 100 г зелени укропа, 100 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа промыть и мелко нарезать. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Из лимона выжать сок. Подготовленные тушки скумбрии посолить, поперчить, положить на лист фольги, сбрызнуть лимонным соком, обсыпать укропом, луком и полить растительным маслом. Затем плотно завернуть в фольгу, не допуская разрывов и щелей, перевязать шпагатом и закопать в горячие угли. Через 25–30 мин блюдо будет готово.

Блюда домашнего приготовления

Дома из пойманной рыбы, замороженной или засоленной, можно приготовить все что угодно, начиная от ухи и заканчивая экзотическими блюдами иностранной кухни.

Готовить можно и из мелкой, и из крупной рыбы – гордости рыболова.

Самым популярным объектом охоты среди рыболовов-любителей, пожалуй, является окунь. Действительно, у него очень вкусное мясо, нежное и сочное, к тому же почти без костей. Только чистить окуня нелегко, потому что его чешуйки очень плотно прилегают друг к другу. Именно поэтому окуня используют либо для ухи, либо вялят или коптят.

Но не стоит бояться трудностей с чешуей, ведь жареный окунь по вкусу не уступает даже судаку. Счистить чешую с рыбы можно с помощью ножа. Для этого нужно срезать острым ножом кожу по хребту, то же самое сделать с нижней частью окуня, т. е. срезать тешу. После этого надо подрезать кожу у основания хвоста, и снять всю кожу, оттягивая ее одной рукой и слегка

подрезая ножом. Затем у рыбы нужно отрезать хвост и голову, удалить кишки, икру или молоки оставить. Теперь окунь полностью готов к дальнейшей кулинарной обработке.

Во время зимней рыбалки рыбу обычно просто замораживают для сохранения. Привезя домой мороженую рыбу, первым делом нужно, пока она не разморозилась, срезать острым ножом кожу по хребту, а затем тешу, как было описано выше. Это упростит задачу по очищению рыбы от чешуи. Когда рыба оттает, можно будет легко снять с нее кожу.

Теперь подготовленную рыбу можно использовать для приготовления блюд. Начать можно с окуней.

Жареный окунь с кабачками

Ингредиенты

600 г филе морского окуня, 600 г кабачков, 200 г репчатого лука, 10 г сливочного масла, 50 мл белого сухого вина, 150 мл рыбного бульона, 50 г зелени укропа, 8 г крахмала, 100 мл сметаны, 40 мл лимонного сока, 75 мл растительного масла, соль и молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, удалить плодоножку, очистить, разрезать вдоль пополам, удалить семенную часть и нарезать кусочками шириной 1 см. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать тонкими полукольцами. Смешать кабачки и лук, тушить на сковороде в сливочном масле в течение 3–5 мин. Затем влить бульон, вино, тушить еще 10 мин. Зелень укропа промыть и мелко нарубить. Крахмал размешать в небольшом количестве воды, соединить со сметаной и довести до кипения, затем добавить укроп, посолить и поперчить.

Рыбное филе промыть в холодной воде, посолить и поперчить по вкусу, сбрызнуть лимонным соком, обжарить в растительном масле до золотистой корочки.

Перед подачей к столу положить тушеные кабачки на блюдо, сверху выложить обжаренное филе.

Окунь под луковым соусом

Ингредиенты

600 г филе окуня, 50 г сливочного масла, 200 г репчатого лука, 200 мл сухого белого вина, 300 г сливок, 1 яичный желток, 70 г зелени петрушки, 70 г зеленого лука, соль и перец по вкусу.

Для рыбного бульона: 500–600 мл воды, 200 г рыбных костей и обрезков, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 30 г зелени петрушки, 1 лавровый лист, 5 горошин душистого перца.

Способ приготовления

Обработать овощи и зелень как для бульона, так и для основного блюда. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать

кольцами. Зеленый лук и зелень петрушки промыть и мелко нарезать.

Морковь очистить, вымыть и нарезать кружками. Приготовить бульон, положив в кипящую воду рыбные кости и обрезки. Довести до кипения, добавить в бульон морковь, лук, петрушку, лавровый лист и душистый перец. Вновь довести до кипения и варить 20 мин. Потом бульон процедить.

Сливочное масло растопить в кастрюле, положить в него лук, филе рыбы, нарезанное порционными кусками, посолить и поперчить. Залить все рыбным бульоном, добавить вино и варить 5 мин. После этого надо достать рыбное филе шумовкой и завернуть его в фольгу.

В кастрюлю с бульоном влить сливки и варить в течение 5–6 мин. Когда соус загустеет, снять кастрюлю с огня. Яичный желток взбить, смешать с теплым соусом, нагреть, не доводя до кипения. Добавить к соусу петрушку и зеленый лук, приправить перцем и солью по вкусу. Полить соусом теплую рыбу и подать к столу.

При желании можно украсить блюдо икрой форели.

Щука с шампиньонами

Ингредиенты

600 г щуки, 300 г шампиньонов, 200 г репчатого лука, 25 г лимонной цедры, 50 мл растительного масла, 200 мл белого сухого вина, 40 г пшеничной муки, 40 г сливочного масла, 1 яичный желток, 100 г зелени укропа и петрушки, соль и перец по вкусу.

Для оформления: 50 г консервированных маслин, 30 г каперсов, ломтики лимона.

Способ приготовления

Шампиньоны очистить, промыть, нарезать ломтиками. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать. Смешать грибы и лук, слегка обжарить в растительном масле.

Подготовленные тушки рыбы нарезать порционными кусками и обжарить вместе с луком и грибами. Муку подсушить на сковороде, растереть со сливочным маслом и слегка развести водой. Зелень укропа и петрушки промыть и мелко нарезать. Лимонную цедру натереть на мелкой терке. Посыпать рыбу с грибами измельченной зеленью и лимонной цедрой. Затем влить вино, тушить под крышкой на слабом огне до готовности. За 5–7 мин до окончания тушения добавить муку, растертую с маслом, все тщательно перемешать.

Готовую рыбу достать, положить на блюдо, украсить ломтиками лимона, маслинами и каперсами. В оставшийся соус вбить яичный желток, нагреть, переложить в соусник и подать к рыбе.

Карп в пиве

Ингредиенты

1 кг карпа, 50 г сливочного масла, 200 г репчатого лука, 150 г корней сельдерея, 200 г моркови, 15 г меда, 120 мл светлого пива, 100 г зелени укропа и петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки промыть и обсушить. Корни сельдерея, репчатый лук и морковь очистить, вымыть и нашинковать. Подготовленного карпа нарезать порционными кусками, удалив из него как можно больше костей.

Положить куски рыбы в неглубокую кастрюлю с растопленным сливочным маслом, добавить корнеплоды и лук, перец и разведенный в воде мед. Залить рыбу с овощами пивом, посолить, довести до кипения и варить на сильном огне 6–8 мин. Затем огонь убавить и варить блюдо до готовности.

Перед подачей к столу переложить рыбу на блюдо, украсить веточками зелени.

Бульон процедить через сито и подать как соус к рыбе.

Сазан, припущенный в молоке

Ингредиенты

1 кг сазана, 250 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, 300 мл молока, 50 г муки, 5 г красного молотого перца, 2 г кардамона, 3 г гвоздики, 3 г имбиря, 20 г соли.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Обжарить его в разогретом сливочном масле.

Куски рыбы уложить в кастрюлю, добавить лук с маслом, в котором он жарился, влить горячее молоко и тушить на медленном огне 20–25 мин. Затем добавить соль и специи, довести до кипения и снять с огня.

Готовую рыбу переложить на блюдо. Из молочного бульона сварить соус, добавив в него муку. Полить соусом теплую рыбу и подать к столу. В качестве гарнира можно подать отварной картофель.

Таким способом можно приготовить треску, белугу, морского окуня и т. п.

Треска с киви

Ингредиенты

700 г филе трески, 1 л воды, 200 г киви, 60 г сливочного масла, 15 г меда, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 5 г красного молотого перца, 3 г черного молотого перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Филе трески разделать на порционные куски, отварить вместе с овощами в подсоленной воде до полуготовности, посолить и поперчить. Киви очистить, нарезать тонкими кружочками, положить в кастрюлю с рыбой, добавить растопленное сливочное масло, разведенный в небольшом количестве воды мед, накрыть крышкой и варить 5 мин на медленном огне. Затем куски рыбы достать, положить на блюдо, бульон процедить и полить им рыбу.

Севиш

Ингредиенты

400 г филе лосося, 200 г морских гребешков, 200 г яблок, 50 г сливочного масла, соль и перец по вкусу.

Для маринада: 40 мл лимонного сока, 50 мл белого сухого вина, 5 г стручкового острого перца, 30 г имбиря, 1 стручок ванили.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать кубиками вместе с рыбным филе и морскими гребешками. Обжарить кубики рыбы и фрукты в сливочном масле до золотистого цвета, посолить и поперчить.

Белое вино нагреть, добавить в него стручок ванили, варить 3 мин, затем снять с огня, ваниль удалить, маринад остудить. Добавить в него вымытый и нарезанный стручковый острый перец, а также измельченный имбирь. Довести до кипения, влить лимонный сок и снять с огня. Перемешать рыбу, гребешки и яблоки с соусом.

Перед подачей к столу сервировать в бокале для мартини.

Канапе с лососем по-шведски

Ингредиенты

200 г филе лосося холодного копчения, 500 г сметаны, 50 г сливочного масла, 75 г майонеза, 50 г тертого хрена, 100 г яблок, 50 г измельченного лука-резанца, 400 г черного хлеба, соль и перец по вкусу.

Для украшения: 4 большие очищенные креветки, 100 г красной икры, 50 г зелени петрушки.

Способ приготовления

Копченое филе рыбы нарезать кубиками. Сметану смешать с майонезом и хреном. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Смешать кубики лосося, яблоки и лук со сметанным соусом, посолить и поперчить.

Хлеб нарезать на 4 куска, срезать корки, намазать хлеб сливочным маслом. Выложить на канапе подготовленную массу из лосося. Украсить креветками, красной икрой и промытыми веточками петрушки.

Жареные рыбные шарики

Ингредиенты

600 г филе окуня, 300 г тертого картофеля, 100 г топленого масла, 100 г нутовой муки, 75 г нарезанных свежих листьев кориандра, 5 г гарам-масалы, 2 г кардамона, 50 г зелени петрушки, 5 г соли, 3 г молотого черного перца.

Для томатного соуса: 400 г свежих помидоров, 25 мл растительного масла, 10 г тертого свежего имбиря, 10 г толченого стручкового острого сушеного перца, 5 г молотого кумина, 7 г куркумы, 250 мл сливочного йогурта, 5 г соли.

Способ приготовления

Приготовить томатный соус, опустив вымытые помидоры в кастрюлю с кипящей водой на 15–20 с.

Затем откинуть их на дуршлаг, вымыть под холодной водой. Снять с помидоров кожицу, мякоть размять. Нагреть растительное масло в кастрюле на среднем огне, положить в него имбирь, толченый сушеный перец, молотый кумин и куркуму.

Жарить, помешивая, в течение нескольких секунд. После добавить в кастрюлю помидоры, соль, закрыть крышкой и варить на медленном огне 20 мин, периодически помешивая. За 2 мин до окончания варки добавить в соус йогурт, размешать.

Из рыбного филе сделать фарш, тщательно смешать его с нутовой мукой, добавить листья кориандра, тертый картофель, соль и остальные пряности.

Вымешивать фарш 2 мин, затем сформовать из него небольшие шарики. Нагреть топленое масло и, когда оно задымится, выложить в него шарики. Жарить до образования золотисто-коричневой корочки. Затем откинуть шарики на дуршлаг, чтобы стекло масло. Зелень петрушки промыть и обсушить.

Выложить рыбные шарики в глубокое блюдо и залить горячим соусом. Украсить веточками петрушки и подать к столу.

Это блюдо принято подавать с рисом или индийским хлебом.